

# commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES  
POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 6 5705.4593

---

**ALINORM 99/15**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

### **COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**Vingt-troisième session**

**Rome, 28 juin - 3 juillet 1999**

### **RAPPORT DE LA ONZIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'ASIE**

**Chiang Rai (Thaïlande)**

**16 - 19 décembre 1997**

**Note:** La lettre circulaire Codex CL 1998/5-ASIA est incluse dans le présent document.

# commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES  
POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 6 57051 Téléx: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 6 5705 4593

CX 3/10.2

**CL 1998/5-ASIA**  
Mai 1998

**AUX:**

- Services centraux de liaison avec le Codex
- Participants à la onzième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie
- Organisations internationales intéressées

**DU:** Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

**OBJET: DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA ONZIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'ASIE (ALINORM 99/15)**

Le rapport de la onzième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie sera examiné par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-cinquième session (Rome, 3-5 juin 1998) et par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session (Rome, 28 juin - 3 juillet 1999).

## **QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION A SA VINGT-TROISIEME SESSION A L'ETAPE 8 DE LA PROCEDURE CODEX**

### **1. Projet de directives régionales à l'intention des Services centraux de liaison et des Comités nationaux du Codex en Asie (ALINORM 99/15, Annexe II)**

Les gouvernements souhaitant proposer des amendements ou faire des observations concernant le projet de directives susmentionné doivent les adresser, par écrit, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, dixième édition, p. 30) au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **au plus tard le 31 mars 1999**.

## **QUESTIONS SOUMISES AU COMITE EXECUTIF POUR ADOPTION A SA QUARANTE-CINQUIEME SESSION A L'ETAPE 5 DE LA PROCEDURE CODEX**

- 1. Avant-projet de norme pour les achards (ALINORM 99/15, Annexe III); et**
- 2. Avant-projet de norme pour le kimchi (ALINORM 99/15, Annexe IV)**

Les gouvernements souhaitant proposer des amendements ou soumettre des observations sur les effets éventuels des avant-projets de normes pour les achards et le kimchi ou de l'une quelconque de leurs dispositions sur leurs intérêts économiques doivent les adresser par écrit, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 5) (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, dixième édition, p. 25 et 26) au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **au plus tard le 30 juin 1998**.



## RESUME ET CONCLUSIONS

A sa onzième session, le Comité de coordination du Codex pour l'Asie est parvenu aux conclusions ci-après:

### **QUESTIONS SOUMISES A L'EXAMEN DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

Le Comité:

- A recommandé l'adoption à l'étape 8 du Projet de directives régionales à l'intention des services centraux de liaison et des comités nationaux du Codex en Asie (par. 26);
- A appuyé la candidature de Mme Kanya Sinsakul (Thaïlande) en vue de sa nomination par la Commission en tant que prochaine coordonnatrice du Codex pour l'Asie (par. 75); et
- A recommandé que la limite maximale pour le dioxyde de soufre présent dans le sucre blanc, de plantation ou usiné, soit rétablie à 70 mg/kg (par. 76 à 78).

### **QUESTIONS SOUMISES A L'EXAMEN DU COMITE EXECUTIF**

Le Comité:

- A recommandé l'adoption à l'étape 5 des Avant-projets de normes pour les achards et le kimchi (par. 19);
- Est convenu de soumettre les fonctions essentielles proposées pour les services centraux de liaison avec le Codex au Comité du Codex sur les Principes généraux pour examen en vue de leur insertion dans le Manuel de procédure, de façon à préciser le rôle des services centraux de liaison et de donner des orientations en vue de leur bon fonctionnement (par. 27); et
- A proposé d'inclure une référence à l'enrichissement en iode, en fer et en vitamine A dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition (par. 74).

### **AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION**

Le Comité:

- A décidé de communiquer l'Avant-projet de norme pour le chutney au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités pour intégration dans l'Avant-projet de norme révisée pour le chutney de mangue (par. 13 et 19);
- Est convenu de renvoyer l'Avant-projet de norme pour les produits aqueux à base de noix de coco à l'étape 3 pour une nouvelle rédaction (par. 17 et 19);
- Est convenu de demander aux pays membres leur avis sur la nécessité d'un code d'usages en matière d'hygiène spécifique pour les produits aqueux à base de noix de coco (par. 22);
- A pris note de la proposition de la Thaïlande tendant à ce que si un vote était nécessaire en vue de l'adoption d'un projet de norme, la Commission applique le principe de la majorité des deux-tiers pour mieux exprimer son consensus (par. 6);
- A recommandé d'éviter autant que possible le chevauchement des activités du Comité du

Codex sur les fruits et légumes frais et de celles de la CEE/ONU et de veiller, dans le processus d'harmonisation des normes, à ce que tous les intérêts, y compris ceux de la région tropicale et ceux du pays ayant proposé la norme, soient pris en considération (par. 8);

- Est convenu de demander au Comité du Codex sur les graisses et les huiles que l'huile de son de riz soit incluse dans les huiles végétales portant un nom spécifique (par. 80); et
- A échangé des informations sur les questions de contrôle et de salubrité des aliments, sur l'application de l'analyse des risques et du HACCP, sur les questions relatives à la reconnaissance mutuelle et sur les problèmes liés aux résidus de pesticides; a demandé à la FAO et à l'OMS de continuer à lui fournir une assistance; et est convenu d'inscrire ces questions à l'ordre du jour de sa prochaine session (par. 28 à 74).

## TABLE DES MATIERES

	<b>Paragraphes</b>
INTRODUCTION.....	1
OUVERTURE DE LA SESSION.....	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR.....	3
ELECTION DU VICE-PRESIDENT.....	4
RAPPORT DE LA 22EME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET QUESTIONS DECOULANT D'AUTRES COMITES DU CODEX INTERESSANT LA REGION.....	5 - 9
AVANT-PROJETS DE NORME A L'ETAPE 4.....	10 - 19
Avant-projet de norme pour les achards.....	10 - 11
Avant-projet de norme pour le chutney.....	12 - 13
Avant-projet de norme pour le kimchi.....	14 - 16
Avant-projet de norme pour les produits aqueux à base de noix de coco.....	17 - 18
ELABORATION DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES PRODUITS AQUEUX A BASE DE NOIX DE COCO.....	20 - 22
PROJET DE DIRECTIVES REGIONALES A L'INTENTION DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON ET DES COMITES NATIONAUX DU CODEX EN ASIE A L'ETAPE 7.....	23 - 27
INFORMATION ET RAPPORTS SUR LES QUESTIONS DE CONTROLE ET DE SALUBRITE DES ALIMENTS, Y COMPRIS L'ACCEPTATION DES NORMES CODEX.....	28 - 39
Rapport sur les activités de la FAO et de l'OMS dans la région.....	28 - 32
Rapports des pays membres.....	33 - 39
APPLICATION DE L'ANALYSE DES RISQUES DANS LA REGION.....	40 - 46
APPLICATION DU SYSTEME HACCP DANS LA REGION.....	47 - 56
QUESTIONS RELATIVES A LA RECONNAISSANCE MUTUELLE.....	57 - 63
PROBLEMES ASSOCIES AUX RESIDUS DE PESTICIDES DANS LA REGION.....	64 - 68
MALNUTRITION ENTRAINANT DES CARENCES EN MICRONUTRIMENTS EN ASIE.....	69 - 74
NOMINATION DU COORDONNATEUR.....	75
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS.....	76 - 81
Limites pour le dioxyde de soufre dans le Projet de norme révisée pour les sucres....	76 - 78
Projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique.....	79 - 80
Autres questions.....	81
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION.....	82

## LISTE DES ANNEXES

	<b>Pages</b>
Annexe I     Liste des participants.....	19
Annexe II    Avant-projet de directives à l'intention des services centraux de liaison et des comités nationaux du Codex (Directives régionales pour l'Asie).....	36
Annexe III   Avant-projet de norme pour les achards.....	51
Annexe IV    Avant-projet de norme pour le kimchi.....	57

**LISTE DES SIGLES**  
**(Utilisés dans le présent rapport)**

AIEA	Agence internationale de l'énergie atomique
CCFAC	Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
CCFV	Comité du Codex sur les fruits et les légumes frais
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CCFO	Comité du Codex sur les graisses et les huiles
CCGP	Comité du Codex sur les Principes généraux
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CCPR	Comité du Codex sur les résidus de pesticides
CEE/ONU	Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
CNUCED	Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
ISO	Organisation internationale de normalisation
JECFA	Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires
JMPR	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la santé
PNUD	Programme des Nations Unies pour le développement
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
HACCP	Analyse des risques: points critiques pour leur maîtrise
LMR	Limites maximales de résidus
Accord OTC	Accord sur les obstacles techniques au commerce
Accord SPS	Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires

## **RAPPORT DE LA ONZIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'ASIE**

### **INTRODUCTION**

1. Le Comité de coordination du Codex pour l'Asie a tenu sa onzième session à Chiang Rai du 16 au 19 décembre 1997 à l'aimable invitation du Gouvernement du Royaume de Thaïlande. La session a été présidée par Mme Kanya Sinsakul, Coordinatrice du Codex pour l'Asie et Secrétaire générale, Institut thaïlandais des normes industrielles, Ministère de l'industrie. Ont participé à la session des représentants de 18 pays membres, quatre pays observateurs et sept organisations internationales. La liste des participants est jointe au présent rapport en tant qu'Annexe I.

### **OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1 de l'ordre du jour)**

2. M. Vicharn Jayanandana, Gouverneur de Chiang Rai, a souhaité la bienvenue aux participants. M. Soetatwo Hadiwigeno, Sous-Directeur général de la FAO et Représentant régional pour l'Asie et le Pacifique, s'est aussi adressé au Comité au nom des Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS. Il a souligné l'importance des travaux du Codex dans le contexte des accords de l'OMC, déjà reconnue par le Sommet mondial de l'alimentation en 1996. M. Pakdee Pothisiri, Président de la Commission du Codex Alimentarius, a remercié le Gouvernement thaïlandais d'avoir offert d'accueillir la session du Comité et a félicité les pays d'Asie de leur participation active aux travaux du Codex. Mme K. Sinsakul a souhaité la bienvenue aux participants et a souhaité que la session permette de resserrer encore la coopération en matière de normalisation des denrées alimentaires. Mme Phani Na Rangsi, Secrétaire permanente adjointe, Ministère de l'industrie, a ouvert la session et a souhaité que les travaux du Comité contribuent à promouvoir la santé des consommateurs ainsi que des pratiques commerciales équitables, de façon à assurer le bien-être social et la qualité de la vie.

### **ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2 de l'ordre du jour)**

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour tel qu'il figure dans les documents CX/ASIA 97/1 et 97/1-Add.2, étant entendu qu'il examinerait la proposition de l'Inde relative au Projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique au titre du point intitulé Autres questions et travaux futurs.

### **ELECTION DU VICE-PRESIDENT (Point 3 de l'ordre du jour)**

4. Le Comité a élu M. D. Tikku, Inde, aux fonctions de Vice-Président.

### **RAPPORT DE LA VINGT-DEUXIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET QUESTIONS DECOULANT D'AUTRES COMITES DU CODEX INTERESSANT LA REGION (Point 4 de l'ordre du jour)<sup>1</sup>**

5. Le Comité a pris note du rapport du Secrétariat sur les principales conclusions de la vingt-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius (Genève, juin 1997), de la septième session du CCFFV (Mexico, septembre 1997) et de la trentième session du CCFH (Washington, octobre 1997).

6. La délégation thaïlandaise a exprimé l'opinion qu'à l'occasion de la formulation de normes internationales, les décisions devraient être prises par consensus, en particulier lorsque la Commission adoptait un projet de norme à l'étape 8. La délégation a proposé que si un vote était nécessaire pour

---

<sup>1</sup> CX/ASIA 97/2 et CX/ASIA 97/2-Add.1.



adopter un projet de norme comme texte définitif, la Commission devrait appliquer le principe de la majorité des deux-tiers, au lieu de la majorité simple en vigueur actuellement, pour mieux exprimer son consensus. Le Comité a noté que cette question allait être examinée par le CCGP.

7. L'observateur de l'Organisation internationale des unions de consommateurs, rappelant la conclusion à laquelle était arrivée la Commission lors de sa vingt-deuxième session concernant la participation des organisations non gouvernementales à ses travaux<sup>2</sup>, a souligné que les représentants des consommateurs devraient être autorisés à assister aux sessions du Comité exécutif. Le Comité a noté que le Comité exécutif avait examiné la question et était convenu que si toutes les organisations non gouvernementales devaient bénéficier du même statut d'observateur aux réunions du Codex, l'admission d'organisations non gouvernementales aux sessions du Comité exécutif en tant qu'observateurs ne contribuerait sans doute pas à renforcer l'efficacité et l'impartialité des travaux du Comité.

8. A propos des travaux du CCFFV, la délégation thaïlandaise a noté qu'il fallait autant que possible éviter le chevauchement des activités entre le Codex et la CEE/ONU et que lors du processus d'harmonisation, tous les intérêts, y compris ceux de la région tropicale et ceux du pays ayant proposé la norme, devraient être pris en considération. Le Comité a recommandé que la question soit portée à l'attention du CCFFV.

9. En ce qui concerne les travaux en cours du CCFH, la délégation thaïlandaise a souligné que lors de l'examen du document de travail préparé par la Norvège sur les conséquences de l'application de l'évaluation des risques microbiologiques pour le commerce international des aliments destinés à la consommation humaine ou animale, il faudrait prendre en compte les différences entre les régions et fournir une assistance technique aux pays en développement pour renforcer leurs capacités en matière d'évaluation des risques dans ce domaine. Il a été rappelé aux participants que des observations des gouvernements avaient été demandées sur le document de travail en question, actuellement distribué sous couvert d'une lettre circulaire du Codex.

## **AVANT-PROJETS DE NORME A L'ETAPE 4 (Point 5 de l'ordre du jour)**

### **a) Avant-projet de norme pour les achards<sup>3 4</sup>**

10. La délégation indienne a présenté l'avant-projet de norme. Le Comité a longuement discuté du titre de la norme, à savoir "Achards (végétariens)". Plusieurs délégations ont estimé que le terme anglais "pickles" était trop générique, qu'en ne distinguant pas entre les différents "pickles", il ne permettait pas aux consommateurs de connaître les véritables caractéristiques du produit et qu'il devrait par conséquent être remplacé, en anglais, par une désignation locale, comme "achard" ou précisé par un qualificatif comme "d'Asie du Sud". D'autres délégations ont proposé de supprimer l'adjectif "végétarien", dans la mesure où certains produits contenaient des ingrédients d'origine animale. La délégation indienne, appuyée par d'autres délégations, a souligné qu'il était important de s'assurer que le produit soit végétarien. Après consultation entre les délégations de l'Inde et de la Thaïlande, le Comité **est convenu** d'utiliser le terme "pickles" dans le titre de la norme en anglais. Les délégations du Japon et de Singapour et l'observateur de l'Organisation internationale des unions de consommateurs ont déclaré que le titre devrait être plus spécifique. Comme le titre adopté n'établissait pas de distinction entre les différents achards, le Comité **est convenu** d'insérer, à la fin du paragraphe décrivant le champ d'application de la norme, une nouvelle phrase ainsi libellée: "La présente norme ne vise pas les concombres conservés au vinaigre, ni le kimchi". Il a été expliqué que les achards fermentés étaient également visés par la norme sous la rubrique "achards en milieu acide".

<sup>2</sup> ALINORM 97/37, par. 155 à 159.

<sup>3</sup> CX/ASIA 97/3 a-b) et CX/ASIA 97/3-Add.1 (observations de la Thaïlande).

<sup>4</sup> Voir au par. 12 les méthodes d'analyse qui sont également applicables à cet avant-projet de norme.

11. Le Comité **a décidé de modifier** la présentation de l'avant-projet de norme pour l'adapter au format standard. En outre, le Comité **a approuvé** les modifications ci-après:

#### **Ingrédients facultatifs**

- ajouter "(édulcorant nutritif non raffiné)" après "jagré" pour préciser sa nature; et
- ajouter "piments forts et condiment (d'origine animale ou d'origine végétale)".

#### **Étiquetage**

- inclure une disposition spécifique pour l'étiquetage "végétarien": "7.2 Selon les condiments/ingrédients", le produit sera étiqueté "végétarien" ou "non végétarien"; et
- inclure une disposition relative à l'étiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail.

En ce qui concerne la disposition relative aux additifs alimentaires, la délégation indienne a déclaré que seuls des additifs technologiquement nécessaires étaient inclus. La délégation des Philippines a proposé d'inclure les agents raffermissants et a été invitée à communiquer cette information à la délégation indienne pour examen.

#### **b) Avant-projet de norme pour le chutney<sup>5</sup>**

12. La délégation indienne a présenté l'avant-projet de norme. On a fait observer que la présentation de l'avant-projet de norme devrait être conforme au modèle approuvé par le Codex et que les teneurs élevées en plomb et en étain devraient être accompagnées d'une justification scientifique en vue de leur approbation par le CCFAC. Le Comité **est convenu** d'ajouter "(édulcorant nutritif non raffiné)" après "jagré" (voir ci-dessus). La délégation thaïlandaise a proposé d'utiliser AOAC 990.28 et NMKL n°124 (1987) pour déterminer l'anhydride sulfureux et l'acide benzoïque, respectivement, dans la mesure où les méthodes figurant actuellement dans l'avant-projet n'avaient pas été étudiées en collaboration, comme l'avaient été les deux méthodes susmentionnées; mais aucune décision n'a été prise sur ce point.

13. Notant que le CCPFV examinerait à sa dix-neuvième session l'avant-projet de norme révisé pour le chutney de mangues, le Comité **a décidé** de renvoyer cet avant-projet de norme au CCPFV pour intégration dans la norme pour le chutney de mangues. Le Secrétariat du Codex, en collaboration avec l'Inde, préparerait un nouvel avant-projet de norme pour le chutney, dont la présentation serait conforme à la présentation approuvée par le Codex et qui intégrerait la norme pour le chutney de mangues.

#### **c) Avant-projet de norme pour le kimchi<sup>6</sup>**

14. La délégation de la République de Corée a présenté l'avant-projet de norme, en soulignant que la production et le commerce du kimchi étaient en pleine expansion.

15. Le Comité a été informé par la délégation des Philippines des débats du CCFAC sur l'inclusion éventuelle de l'algue eucheuma transformée dans tous les produits dans lesquels l'utilisation de carragénane était autorisée. A la proposition d'inclure les gommés et l'algue eucheuma transformée dans la disposition relative aux additifs alimentaires, la délégation de la Corée a réagi en déclarant que cela serait sans doute possible à l'avenir, mais qu'en l'absence d'expérience de leur utilisation dans la production du kimchi, leur inclusion n'était pas conseillée pour l'instant.

<sup>5</sup> CX/ASIA 97/3 (a-b) et CX/ASIA 97/3-Add.1 (observations de la Thaïlande).

<sup>6</sup> CX/ASIA 97/3 c) et CX/ASIA 97/3-Add.1 (observations de la Thaïlande).

16. Le Comité a noté que la fermentation à l'acide lactique était le principal processus de fermentation se produisant pendant la préparation du kimchi, et que par conséquent l'acidité totale devrait être exprimée en acide lactique. Le Comité **est convenu** de modifier l'expression du sel; de remplacer, dans la version anglaise, l'auxiliaire "shall" par l'auxiliaire "should" dans la section 1.1 de l'Appendice; de placer 2.1c) Impuretés minérales entre crochets, dans la mesure où il n'existait pas de définition Codex des impuretés minérales pour ce type de produit; et de modifier le libellé de la section 2.2.2.

**d) Avant-projet de norme pour les produits aqueux à base de noix de coco<sup>7</sup>**

17. La délégation de la Malaisie a présenté l'avant-projet de norme. Plusieurs gouvernements ont exprimé leur appui à l'élaboration de cette norme, compte tenu de l'importance de ces produits dans la région. Toutefois, en raison de la distribution tardive du document, certaines délégations ont exprimé le souhait de disposer d'un délai supplémentaire pour l'étudier de manière plus approfondie. Le Comité **a décidé** de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 3 pour une nouvelle rédaction. Le nouveau projet devrait intégrer, le cas échéant, les observations soumises par écrit. Les pays membres étaient invités à envoyer d'autres observations à la Malaisie pour l'aider à rerédiger le document.

18. En réponse aux observations de la FIL concernant l'utilisation des termes "lait" et "crème" pour les produits dérivés de la noix de coco, la délégation thaïlandaise a déclaré que ces termes étaient depuis longtemps utilisés en association avec la noix de coco dans le commerce international.

Etat d'avancement des avant-projets de normes pour les achards, le chutney, le kimchi et les produits aqueux dérivés de la noix de coco

19. Le Comité **a avancé** les avant-projets de normes pour les achards et le kimchi à l'étape 5 pour adoption par le Comité exécutif à sa quarante-cinquième session, étant entendu que leur élaboration serait poursuivie par le CCPFV; et **a renvoyé** l'avant-projet de norme pour les produits aqueux à base de noix de coco à l'étape 3. Il **est convenu** de transmettre l'avant-projet de norme pour le chutney au CCPFV.

**ELABORATION DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES PRODUITS AQUEUX A BASE DE NOIX DE COCO (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

20. Le Comité a noté qu'à sa quarante-troisième session, le Comité exécutif avait approuvé l'élaboration d'un code d'usages en matière d'hygiène pour les produits aqueux à base de noix de coco, sous réserve que le CCFH ait donné un avis favorable à l'élaboration d'un tel code. La délégation de la Malaisie a présenté le document exposant la justification technique d'un tel code et un projet de code. Le Comité a axé ses débats sur la nécessité d'un tel code.

21. Plusieurs délégations ont déclaré que les questions d'hygiène relatives aux produits aqueux à base de noix de coco étaient déjà suffisamment traitées dans les codes existants, à savoir le Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire et le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve, et qu'il n'était par conséquent pas nécessaire d'élaborer un nouveau code d'usages en matière d'hygiène spécifique. D'autres délégations ont été d'avis qu'un code spécifique était nécessaire, compte tenu de l'importance de ces produits pour la région et à titre de précaution. La délégation des Philippines a fait observer qu'un code d'usages pourrait donner l'impression que les produits aqueux à base de noix de coco nécessitaient des pratiques de manutention particulières, ce qui pourrait nuire à leur commercialisation.

<sup>7</sup> CX/ASIA 97/3 d), CX/ASIA 97/3-Add.1 (observations de la Thaïlande) et CX/ASIA 97/3-Add.2 (Observations de la Fédération internationale de laiterie).

<sup>8</sup> CX/ASIA 97/4 (Document de séance No. 4).

22. Le document ayant été mis à la disposition de la session, le Comité **a décidé** de le distribuer aux pays membres afin qu'ils donnent leur avis sur la nécessité d'un code spécifique pour les produits aqueux à base de noix de coco. Le Comité **est convenu** d'examiner à sa prochaine session s'il convenait de soumettre ce document, avec d'éventuels amendements, au CCFH ou s'il était préférable d'interrompre cette activité.

**PROJET DE DIRECTIVES REGIONALES A L'INTENTION DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON ET DES COMITES NATIONAUX DU CODEX EN ASIE A L'ETAPE 7 (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

23. Le Comité a noté qu'à sa quarante-troisième session, le Comité exécutif avait adopté l'avant-projet de directive à l'étape 5. Conformément à la suggestion du CCGP qu'il pourrait être utile de distribuer le projet de directives à d'autres comités régionaux, le Comité de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes a étudié les directives et a exprimé son opinion, analogue à celle exprimée lors de la dernière session du présent comité, à savoir qu'il était difficile d'appliquer le projet de directives dans le monde entier, sans tenir compte des différences entre les régions.

24. Conscientes du rôle important joué par les services centraux de liaison avec le Codex et par les comités nationaux du Codex, de nombreuses délégations ont félicité la Thaïlande, dont les services centraux de liaison avec le Codex et le Comité national du Codex pouvaient être cités en exemple, et ont approuvé l'avancement du projet de directives à l'étape 8 pour adoption en tant que directives régionales. Soulignant qu'il importait de faire participer les consommateurs aux travaux du Codex, l'observateur de l'Organisation internationale des unions des consommateurs a déclaré que les comités nationaux du Codex étaient le seul instrument qui permettait aux consommateurs de participer aux travaux du Codex et a donc appuyé l'avancement du projet.

25. Le représentant de la FAO a également souligné l'importance des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex et la nécessité de renforcer leurs fonctions, qui consistaient à recevoir et à distribuer les documents du Codex, à coordonner les activités du Codex et à utiliser et à promouvoir les recommandations du Codex dans le cadre des Accords SPS/OTC. Il a fait rapport sur un certain nombre de projets FAO visant à aider les services centraux de liaison avec le Codex et les comités nationaux du Codex. Le représentant de l'OMS a déclaré que son organisation avait encouragé la participation active des pays aux travaux du Codex et que les directives régionales seraient un instrument utile aux services centraux de liaison avec le Codex dans les pays de la région.

26. Le Comité **a décidé** d'avancer le projet de directives à l'étape 8 pour adoption par la Commission en tant que directives régionales pour l'Asie.

27. En outre, afin de préciser le rôle des services centraux de liaison avec le Codex et de donner des orientations en vue de leur bon fonctionnement, le Comité **est convenu** de soumettre la liste suivante des fonctions essentielles proposées pour les services centraux de liaison avec le Codex au CCGP pour examen en vue de son insertion dans le Manuel de procédure:

**Fonctions essentielles proposées pour les services centraux de liaison**

1. servir de lien entre le Secrétariat du Codex et les pays membres, les divers ministères concernés de chaque pays membre, le secteur privé dont l'industrie agro-alimentaire et les organisations de consommateurs, la communauté scientifique et les particuliers ayant des intérêts ou des qualifications scientifiques appropriés;
2. coordonner toutes les activités pertinentes du Codex au sein de leur pays;

---

<sup>9</sup> CX/ASIA 97/5.

3. recevoir tous les textes définitifs du Codex (normes, codes d'usages, directives et autres textes à caractère consultatif) et les documents de travail des sessions du Codex et s'assurer qu'ils sont distribués aux personnes intéressées dans leur pays;
4. envoyer des observations sur les documents ou propositions du Codex à la Commission du Codex Alimentarius ou à ses organes subsidiaires et/ou au Secrétariat du Codex;
5. travailler en étroite collaboration avec le Comité national du Codex; lorsqu'il n'existe pas encore de Comité national du Codex, le Service central de liaison avec le Codex assure la liaison avec l'industrie agro-alimentaire, les consommateurs, les négociants et toutes les autres personnes ou organisations concernées, afin que le gouvernement dispose d'un éventail approprié de conseils politiques et techniques sur lesquels fonder ses décisions concernant les questions liées aux travaux du Codex;
6. assurer l'échange d'informations et la coordination d'activités avec d'autres pays membres du Codex;
7. recevoir les invitations aux sessions du Codex et informer les présidents concernés et les participants au Secrétariat du Codex de leur propre pays;
8. gérer une bibliothèque des textes définitifs du Codex; et
9. promouvoir les textes et activités du Codex dans leur pays.

**INFORMATION ET RAPPORTS SUR LES QUESTIONS DE CONTROLE ET DE SALUBRITE DES ALIMENTS, Y COMPRIS L'ACCEPTATION DES NORMES CODEX (Point 8 de l'ordre du jour)**

**a) Rapport sur les activités de la FAO et de l'OMS dans la région<sup>10</sup>**

28. Le Comité a pris note de certaines activités conjointes FAO/OMS, telles que les consultations mixtes d'experts, le JECFA et la JMPR. Le Comité a noté que le Groupe d'étude mixte FAO/AIEA/OMS sur l'innocuité des aliments irradiés à des doses supérieures à 10 kGy (Genève, septembre 1997) avait conclu qu'aucune limite supérieure ne devrait être imposée, dans la mesure où le processus d'irradiation des aliments était autolimitant et que cette recommandation était à la disposition de la Commission en vue de son éventuelle transformation en texte Codex. En ce qui concernait les encéphalopathies spongiformes bovines, le Comité a noté qu'un certain nombre d'évaluations de l'innocuité des aliments et d'autres matériels dérivés de tissus bovins étaient en cours et que des mesures de contrôle étaient prises par des organisations internationales comme la FAO, l'OIE et l'OMS, qui étaient disposées à fournir des conseils techniques aux pays membres.

29. Le représentant de la FAO a fait rapport sur les activités de la FAO dans la région liées aux efforts de la Commission pour protéger les consommateurs, tout en garantissant des pratiques commerciales équitables. Les activités menées par la FAO dans de nombreux pays de la région revêtaient une importance particulière dans le contexte des accords SPS et OTC de l'OMC et du suivi de la Conférence internationale sur la nutrition et du Sommet mondial de l'alimentation de la FAO. De nombreuses activités avaient déjà été menées dans plusieurs pays de la région pour faciliter l'application des textes du Codex et améliorer la qualité et la salubrité des aliments grâce à des techniques fondamentales en matière d'hygiène, aux BPF, au système HACCP et à l'analyse des risques. Des projets FAO d'assistance technique visant à améliorer la qualité et l'innocuité des aliments étaient en cours dans plusieurs pays de la

---

<sup>10</sup> CX/ASIA 97/6.

région, dont le Sri Lanka, la Thaïlande et le Cambodge. Une formation tendant à améliorer les connaissances scientifiques notamment en matière de techniques d'analyse des risques des responsables du contrôle des aliments et à les sensibiliser aux Accords OMC avait été organisée dans la plupart des pays de la région. Le représentant de la FAO a également mentionné les activités menées dans la région pour améliorer la qualité et la salubrité des aliments vendus sur la voie publique. Un soutien avait été fourni à plusieurs villes ou municipalités pour les aider à améliorer la qualité et la salubrité des aliments vendus sur la voie publique, avec la participation non seulement des autorités sanitaires mais aussi de la police locale. La coopération entre les responsables de la santé et la police était nécessaire pour améliorer durablement la vente des aliments sur la voie publique. La préparation d'un manuel de formation de formateurs à l'amélioration des aliments vendus sur la voie publique, destiné à tous les pays de la région, était en cours. Ces efforts reposaient essentiellement sur les directives concernant les aliments vendus sur la voie publique qui avaient déjà été établies par le Comité de coordination du Codex pour l'Asie. Le Comité a noté également que le Sommet mondial de l'alimentation qui s'était tenu fin 1996 avait réaffirmé "... le droit de chacun à avoir accès à des aliments sains et nutritifs, conformément au droit à une alimentation suffisante et au droit fondamental de chacun d'être libéré de la faim". La FAO menait une action concertée au sein de la région pour appliquer les directives du plan d'action relatives à la qualité et à l'innocuité des aliments.

30. Le représentant de l'OMS a mis en lumière quelques-unes des principales activités de l'OMS décrites dans le document de travail. Il a présenté une publication récente de l'OMS sur l'utilisation éventuelle des principes HACCP pour améliorer l'hygiène des aliments vendus sur la voie publique. Le Comité a noté que 16 pays de la région avaient participé à un atelier tenu en juin 1996 au Centre de collaboration avec l'OMS pour la santé de l'environnement, à l'Université de Sidney Ouest, qui avait recommandé d'améliorer l'assurance de qualité dans l'analyse microbiologique des aliments.

31. Le Comité a noté que le soutien de l'OMS dans la région de la Méditerranée orientale était axé sur la mise en place d'un système efficace d'inspection des aliments fondé sur le système HACCP, le renforcement des services de laboratoire, la fourniture d'une assistance pour la mise au point d'une législation alimentaire efficace et l'encouragement des pays à participer aux travaux du Codex. L'OMS prévoyait un atelier inter pays sur le rôle du système HACCP dans les systèmes nationaux de contrôle des aliments, ainsi qu'une Conférence régionale sur les nouveaux pathogènes transmis par les aliments. Le Comité a noté, en outre, que la capacité de surveillance de la contamination des aliments du point de vue des dangers microbiens et chimiques était encore faible dans de nombreux pays d'Asie du Sud-Est et que le programme régional de contrôle de l'innocuité des aliments mettait l'accent sur l'examen des programmes nationaux dans ce domaine, incluant la législation et d'autres infrastructures, et sur le renforcement de ces programmes grâce à la formation et à l'information.

32. Le Comité s'est félicité des rapports de la FAO et de l'OMS et a remercié ces deux organisations des efforts qu'elles déployaient pour améliorer la qualité et la salubrité des aliments produits et vendus dans la région, tout en demandant que cette assistance soit si possible renforcée.

## **b) Rapports des pays membres**

### **Inde**

33. L'Inde a effectué des enquêtes sur les résidus de pesticides dans les aliments, les métaux lourds et les aflatoxines et a exécuté un certain nombre de programmes de formation au contrôle de l'innocuité des aliments à l'intention des organisations de consommateurs. Pour améliorer encore la qualité et la salubrité des denrées alimentaires et des produits agricoles, diverses autres activités avaient été entreprises: élaboration de manuels sur les techniques préalables et postérieures à la récolte pour divers produits horticoles et d'autres produits; système de gestion de la qualité pour le secteur des aliments transformés; amélioration des laboratoires de contrôle des aliments; programmes éducatifs et de sensibilisation à la

qualité; élaboration d'une base de données pour les produits alimentaires; et plan national de contrôle des résidus.

### **Indonésie**

34. La législation sanitaire de l'Indonésie a été promulguée en 1992; elle régit les questions d'innocuité des aliments. En novembre 1996, la loi indonésienne sur les denrées alimentaires a été adoptée et promulguée. Depuis, des règlements ont été préparés et attendent l'approbation finale du gouvernement (salubrité des aliments, étiquetage des aliments et qualité des aliments). L'Indonésie prépare du matériel pour un module de formation sur le contrôle et l'innocuité des aliments (BPF, HACCP). L'application du système HACCP aux industries alimentaires a été prise en main par le gouvernement, qui a organisé la formation de formateurs et de responsables, ainsi que celle du personnel des industries alimentaires. Le gouvernement est également en mesure de préparer des directives et des manuels sur le système HACCP. Les documents du Codex servent de source et de guides pour l'élaboration des codes et normes concernant les produits alimentaires. Les codes d'usages du Codex ont été traduits en bahasa, les additifs alimentaires et les limites maximales de résidus de pesticides sont réglementés, en fonction essentiellement des documents du Codex, et des normes alimentaires sont préparées, révisées et appliquées. La norme sur les préparations pour nourrissons est appliquée impérativement. Le Conseil des consommateurs appuie le programme sur le contrôle et l'innocuité des aliments.

### **Népal**

35. Le Népal a effectué récemment des études sur les produits alimentaires à risque élevé, comme le lait et les produits laitiers et les produits traditionnels à base de viande, du point de vue du système HACCP. Les dangers microbiologiques font l'objet d'une surveillance dans la chaîne alimentaire, de la production à la consommation. Garantir l'innocuité et la qualité des aliments exige des efforts objectifs de la part de tous les partenaires de l'industrie agro-alimentaire. Les industriels et ceux qui manipulent les aliments participent au processus de gestion de la qualité et de l'innocuité des aliments. Le système HACCP a identifié des points critiques pour la maîtrise des risques qui ont été utilisés dans un modèle simple et pratique de code d'usages élaboré au CFRL. Une étude préliminaire a donné des résultats positifs pour le contrôle des bactéries coliformes dans une usine de transformation du lait.

## Philippines

36. Les organismes chargés du contrôle des aliments harmonisent les procédures d'homologation du gouvernement et six programmes de formation au système HACCP, notamment pour les petites et moyennes entreprises, ont été mis en oeuvre en 1997. Un laboratoire d'analyse des résidus de pesticides est désormais opérationnel et permettra d'obtenir des données pour fixer des LMR. La lutte intégrée demeure toutefois la pierre d'angle des programmes en faveur d'une agriculture durable. Le Comité national du Codex est renforcé pour pouvoir participer de manière plus rentable aux travaux du Codex. Des difficultés demeurent pour la formation des inspecteurs des denrées alimentaires, l'amélioration des connaissances en matière d'analyse des risques, la création de données pour l'évaluation des risques, le renforcement de la communication sur les risques et l'amélioration de l'assurance de qualité en laboratoire.

## Singapour

37. Singapour continue de renforcer ses programmes de contrôle des aliments en améliorant sa législation alimentaire et en affinant son programme d'assurance de l'innocuité des aliments. Ce dernier programme mise sur la coopération volontaire et est axé sur les zones à risque potentiellement élevé. Il couvre tous les aliments importés ou fabriqués sur place et vendus au détail. Singapour s'est également doté d'un système d'inspection des animaux de boucherie, des produits dérivés de la viande et du poisson et des légumes et fruits, produits sur place ou importés. Ce système intègre un processus d'inspection et d'homologation des exploitations, des abattoirs, des usines de transformation et aux points d'entrée. Toutes les usines agro-alimentaires et tous les supermarchés de Singapour font l'objet d'un classement par qualité. Ils sont tenus de désigner des responsables de l'hygiène chargés de vérifier l'application des normes en matière d'hygiène. Ce système vise à sensibiliser l'industrie agro-alimentaire, les distributeurs et les détaillants à leurs responsabilités en matière de la santé publique. Les usines sont encouragées à appliquer le système HACCP et à automatiser leurs procédés. Des séminaires et consultations sont organisés régulièrement avec les industriels et les négociants pour les sensibiliser au problème de la salubrité des aliments et encourager l'observation volontaire des règlements par l'industrie agro-alimentaire et les distributeurs.

## Thaïlande

38. La Thaïlande a lancé un projet visant à améliorer la salubrité des aliments vendus sur la voie publique avec l'appui de la FAO. Un code d'usages en dix parties à l'intention des vendeurs d'aliments sur la voie publique a été élaboré à titre de directive. La Thaïlande a mis en place un programme de contrôle de la qualité et de l'innocuité de la viande destinée tant à la consommation locale qu'à l'exportation; ce programme inclut la vaccination, l'inspection avant et pendant l'abattage, l'inspection de la carcasse et des contrôles au stade de la transformation. La Thaïlande a demandé au Comité d'exécuter un projet pour résoudre le problème de l'aflatoxine; les recherches sont axées sur le maïs, l'arachide et le lait. La Thaïlande a un programme de contrôle des aliments, qui englobe le contrôle de l'innocuité des produits alimentaires et l'application du système HACCP, des BPF, de la norme ISO 9000 et des normes internationales dans toute l'industrie alimentaire afin d'améliorer la qualité des produits et d'assurer leur acceptation par l'importateur. La Thaïlande a proposé aux pays membres de collaborer étroitement pour mettre au point un programme de contrôle des aliments et échanger des informations sur la protection de la santé des consommateurs et le commerce international des denrées alimentaires.



## Australie

39. L'Australie/New Zealand Food Authority a organisé un certain nombre de missions sur les questions de réglementation alimentaire dans des pays de la région: Indonésie, Malaisie, Thaïlande, Chine, Viet Nam et Philippines. Les délégations étaient composées de spécialistes australiens et néo-zélandais des normes alimentaires, de l'inspection des exportations et du contrôle et de la surveillance des aliments destinés à la consommation intérieure. Plusieurs domaines de coopération possibles ont été identifiés et des projets régionaux sont envisagés dans le cadre des forums Programme d'action pour la coopération économique (APEC) et Fonds arabe pour l'assistance technique aux pays africains et arabes (AFTA)/Accord commercial entre l'Australie et la Nouvelle-Zélande (CER). En outre, l'Australie et la Nouvelle-Zélande collaborent avec le Viet Nam pour les questions de contrôle des aliments. Un groupe de travail auquel participe la FAO a été créé. En août 1997, le Sous-comité sur les normes et la conformité (SCSC) du Programme d'action pour la coopération économique a donné son accord de principe à une proposition conjointe de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande d'adopter une approche régionale intégrée pour renforcer les systèmes de contrôle des aliments, et en particulier un programme de travail intégré pour améliorer les systèmes de contrôle des aliments des pays membres du Programme d'action pour la coopération économique. Cette approche met l'accent sur la mise en place d'une infrastructure technique, comme envisagé par le plan de travail du SCSC. Celui-ci a également donné son accord de principe à la mise au point par l'Australie et la Nouvelle-Zélande de deux projets concernant l'échange d'informations et de données d'expérience sur la réglementation de l'interface aliments/médicaments, les aliments diététiques et fonctionnels et la formation à l'analyse des risques. L'Australie joue également un rôle actif au sein du forum Fonds arabe pour l'assistance technique aux pays africains et arabes/Accord commercial entre l'Australie et la Nouvelle-Zélande (AFTA-CER). Un annuaire régional des contacts pour le commerce des denrées alimentaires est en cours d'élaboration. Il vise à aider les importateurs, les exportateurs et les législateurs, ainsi qu'à renforcer la transparence des exigences des pays en matière de commerce des denrées alimentaires.

## APPLICATION DE L'ANALYSE DES RISQUES DANS LA REGION (Point 9 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>

40. Le Comité a été informé des activités de la Commission du Codex Alimentarius en matière d'analyse des risques, notamment de l'adoption à sa vingt-deuxième session des textes ci-après: 1) Déclarations de principes sur le rôle de l'évaluation des risques et Définitions des termes relatifs à la salubrité des aliments utilisés en analyse des risques, en vue de leur inclusion dans l'annexe et dans la section relative aux définitions du Manuel de procédure, respectivement<sup>12</sup>; et 2) Plan d'action pour l'élaboration et l'application des principes et directives d'analyse des risques à l'échelle du Codex<sup>13</sup>, dans lequel la Commission s'était félicitée de la recommandation<sup>14</sup> de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur la gestion des risques et la salubrité des aliments tendant à ce que la FAO et l'OMS aident les pays en développement à appliquer la gestion des risques pour garantir l'innocuité des aliments.

41. Le représentant de la FAO a fait rapport sur les consultations mixtes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques et la gestion des risques. Une Consultation d'experts FAO/OMS sur la communication des risques devait se tenir à Rome en février 1998. Les informations fournies dans les rapports de ces consultations étaient destinées aux gouvernements, à l'industrie, aux consommateurs et au Codex. Le Comité a été informé en outre des conseils et de l'assistance technique fournis par la FAO aux pays d'Asie en ce qui concerne l'application des techniques d'analyse des risques par les infrastructures nationales de contrôle des aliments. Des ateliers/séminaires avaient été organisés à Singapour, en

<sup>11</sup> CX/ASIA 97/7.

<sup>12</sup> Déjà incorporé dans la dixième édition du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, p. 194 et p. 59 et 60.

<sup>13</sup> ALINORM 97/37, par. 162 à 164.

<sup>14</sup> CAC/LIM 21 (ALINORM 97/9 Rev.1), p. 10 ou FAO Food and Nutrition Paper 65 (1997), p.18.

Thaïlande, en Chine, au Viet Nam, au Cambodge, en Inde et en Malaisie. Un projet de coopération technique FAO était en cours d'exécution avec la FDA thaïlandaise pour introduire les techniques d'analyse des risques dans le système de contrôle des aliments. Le Comité a également été informé du Séminaire FAO/Institut international des sciences de la vie (ILSI) sur l'analyse des risques, qui s'était tenu immédiatement avant la session en cours et qui avait rassemblé une centaine de participants venus de 16 pays. La FAO, avec l'aide de l'Institut et de certains de ses membres, avait fourni une assistance à certains participants pour qu'ils puissent assister à ce séminaire et la plupart d'entre eux avaient pu rester pour la session du Comité. Le Séminaire FAO/ILSI était en fait l'un des premiers séminaires sur l'utilisation des techniques d'analyse des risques pour le contrôle de l'innocuité des aliments à être organisé dans le monde.

42. La délégation japonaise a fait rapport sur la réunion d'experts sur les méthodes d'enquête sur l'ingestion d'origine alimentaire dans la région asiatique<sup>15</sup> qui avait été organisée pour donner suite aux recommandations de la précédente session du Comité et à laquelle des experts de plusieurs pays de la région avaient été invités. Les débats avaient porté sur les activités en cours et sur les connaissances actuelles en matière d'enquête sur l'ingestion par le biais de l'alimentation à l'échelon national, les mesures permettant d'évaluer l'exposition effective et les activités et la coopération à venir. Un questionnaire avait été envoyé à une trentaine de pays de la région aux fins d'une analyse et d'une évaluation de l'exposition. La délégation a déclaré que cette activité serait poursuivie avec, si possible, la participation de pays supplémentaires. La délégation indonésienne a félicité le Japon et a fait rapport sur sa propre enquête nationale sur l'ingestion par le biais de l'alimentation. Le Comité a félicité le Japon d'avoir pris l'initiative en matière d'enquête sur l'ingestion par le biais de l'alimentation et a demandé que le projet soit étendu à d'autres pays.

43. La délégation thaïlandaise a déclaré que, consciente de l'importance de l'analyse des risques, elle avait commencé à appliquer les principes de l'analyse des risques et à les diffuser. La délégation a proposé que les pays membres échangent des informations, des données d'expérience et une assistance technique dans ce domaine.

44. La délégation des Philippines a demandé à la FAO d'envisager d'élargir son assistance technique à l'application des techniques d'analyse des risques à l'échelon régional. Le représentant de la FAO a répondu favorablement à cette demande.

45. Le représentant de l'OMS a fait savoir qu'un CD-ROM intitulé "INCHEM" avait été publié par le Programme international sur la sécurité des substances chimiques et qu'il contenait un large éventail de documents, d'évaluations et de données sur la toxicologie des substances chimiques.

46. Le Comité a remercié la FAO, l'OMS et l'ILSI de leur travail dans ce domaine et leur a demandé de continuer dans cette voie.

#### **APPLICATION DU SYSTEME HACCP DANS LA REGION (Point 10 de l'ordre du jour)<sup>16</sup>**

47. Le représentant de la FAO a présenté le document de travail soulignant l'importance et l'utilité du système HACCP, notamment pour la maîtrise des dangers microbiologiques liés à l'alimentation. Il a déclaré qu'un manuel de formation de la FAO sur le HACCP serait disponible sous peu et que le Gouvernement thaïlandais le faisait traduire en langue thaï et que sa publication était prévue début 1998. Le représentant de l'OMS a souligné les efforts faits par son organisation pour promouvoir le système HACCP dans le monde entier et a informé le Comité que plusieurs documents étaient déjà disponibles sur la façon dont le HACCP pouvait être appliqué dans des situations différentes.

<sup>15</sup> Tokyo, mars 1997. Le rapport de la réunion a été mis à la disposition du Comité.

<sup>16</sup> CX/ASIA 97/8.

48. La délégation japonaise a fait rapport sur les mesures prises à ce jour par son pays pour appliquer le système HACCP à titre volontaire. Le système de volontariat avait été introduit dans un nombre limité de secteurs alimentaires, le gouvernement jouant un rôle clé dans le programme d'homologation. La délégation a souligné également qu'il était indispensable de mettre au point un programme approprié de formation et de sensibilisation pour assurer une large diffusion au système HACCP.
49. La délégation thaïlandaise a déclaré que les principes HACCP fixés par le Codex avaient été mis en oeuvre dans son pays grâce à des efforts soutenus en matière de formation. Les notions de HACCP et de bonnes pratiques de fabrication étaient intégrées dans les stratégies de contrôle des aliments qui devaient être appliquées par les petites, moyennes et grandes entreprises industrielles. La délégation a souligné le rôle important joué par le transfert de technologie entre pays en développement et par l'assistance fournie par les organisations internationales.
50. La délégation de la Malaisie a signalé que les principes HACCP étaient mis en oeuvre dans ses programmes de contrôle des aliments depuis 1995. A l'heure actuelle, en Malaisie, l'application du système HACCP dans les petites et moyennes entreprises alimentaires était encouragée grâce à divers programmes de formation. L'accent était mis sur le secteur des produits de la mer destinés notamment à l'exportation.
51. La délégation indienne a noté que l'homologation par des organismes tiers faciliterait la reconnaissance universelle des systèmes HACCP et ISO par les gouvernements et les partenaires commerciaux.
52. La délégation des Philippines a fait savoir qu'un programme d'homologation volontaire BPF et HACCP était mis en oeuvre par son gouvernement, que la plupart des industries des produits de la mer avaient déjà adopté le système HACCP et que le gouvernement accordait des subventions aux petites entreprises souhaitant appliquer le système HACCP.
53. Les délégations de la Corée, du Népal et du Sri Lanka ont déclaré que le HACCP avait été introduit dans leurs pays de manière progressive afin de résoudre les difficultés techniques rencontrées par le gouvernement et le secteur privé.
54. La délégation australienne a informé le Comité que le système HACCP avait été introduit en Australie d'abord sous forme de programme volontaire, puis de manière obligatoire dans certains secteurs alimentaires. Dans le secteur de la viande destinée à l'exportation, le système HACCP avait été associé à certains éléments d'ISO 9002, afin de constituer un système d'assurance de qualité et de salubrité plus complet. L'Australie/New Zealand Food Control Authority proposait d'exécuter des programmes d'assurance de salubrité des aliments fondés sur le HACCP dans toutes les entreprises agro-alimentaires sur une période de six ans à compter de 1999. L'infrastructure de soutien inclurait des directives pour chacun des principaux secteurs alimentaires, un système national de classement des risques pour les industries agro-alimentaires et un système de vérification des comptes et de certification cohérent sur le plan national.
55. Certaines délégations ont noté que le système HACCP et d'autres systèmes d'assurance de qualité, comme la série ISO 9000, se complétaient mutuellement, tandis que des conseils supplémentaires étaient nécessaires pour aider les entreprises agro-alimentaires à adopter l'un ou l'autre de ces systèmes ou les deux systèmes associés, selon ce qui convenait le mieux à leur entreprise et compte tenu des différences considérables entre les diverses situations. La délégation thaïlandaise a déclaré qu'une Consultation d'experts FAO/OMS pourrait fournir de telles directives. Le représentant de la FAO a expliqué que le système HACCP, associé à la conformité aux BPF, constituerait le système d'assurance d'innocuité le plus efficace pour l'industrie agro-alimentaire. La délégation des Etats-Unis a fait observer que l'élément documentation du HACCP faciliterait l'identification de l'envoi de denrées alimentaires contaminé en cas d'enquête sur un foyer de maladies transmises par les aliments. Le représentant de la

FAO a informé le Comité que la FAO utilisait désormais des experts de la région qui avaient été formés dans le cadre de plusieurs de ses programmes HACCP pour fournir des conseils techniques aux pays sur les questions relatives au HACCP et d'autres procédures d'inspection. C'est ainsi qu'au Sri Lanka et au Viet Nam, on utilisait depuis peu des experts thaïlandais formés par la FAO. Le représentant de la FAO a fait savoir qu'une telle coopération technique entre pays en développement était bénéfique pour toute la région et particulièrement rentable, ce qui était très important compte tenu de la crise économique qui frappait actuellement la région.

56. Le Comité a été informé que le CCFH avait commencé à travailler à l'enquête régulière sur l'application du HACCP et de systèmes connexes et sur l'application de systèmes fondés sur les risques aux petites entreprises agro-alimentaires. Le Comité **est convenu** qu'il fallait encourager l'échange d'information entre pays de la région sur cette question et que les pays membres devraient participer activement aux travaux pertinents du CCFH. Il a également demandé à la FAO et à l'OMS de continuer à fournir une assistance technique pour encourager l'application du système HACCP.

### **QUESTIONS RELATIVES A LA RECONNAISSANCE MUTUELLE (Point 11 de l'ordre du jour)<sup>17</sup>**

57. M. R.K. Malik, consultant du Codex, a présenté le document sur la "reconnaissance mutuelle" des mesures sanitaires visant les denrées alimentaires par les partenaires commerciaux, dans le contexte des systèmes de production, de distribution et de transformation des aliments, des systèmes nationaux de contrôle des aliments et de l'infrastructure de la région, ainsi que des dispositions des accords SPA (et OTC) à cet égard. Il a appelé l'attention sur les principes de "niveaux de protection" et "d'équivalence", sur lesquels reposait tout accord de reconnaissance mutuelle. Il a exprimé l'opinion que le "niveau de protection" devait être universel et fondé sur des recommandations internationales formulées par des comités d'experts, comme le JECFA et la JMPR, et qu'un pays particulier pourrait exceptionnellement instituer des "niveaux de risque acceptables" plus stricts, selon les modes d'alimentation et d'autres données scientifiques pertinentes relatives à l'analyse des risques.

58. M. Malik a poursuivi en faisant observer que les accords SPS et OTC posaient des conditions équitables pour tous les partenaires commerciaux et que les accords de reconnaissance mutuelle étaient un moyen d'en tirer un maximum d'avantages sur le plan de la protection du consommateur, du bon fonctionnement du commerce et de l'utilisation optimale des ressources. Il a expliqué que la Commission avait déjà adopté des directives Codex concernant la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires<sup>18</sup> et que le CCFICS examinerait prochainement l'avant-projet de directives sur l'élaboration d'accords relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires à sa prochaine session<sup>19</sup>. Le document examiné n'était pas censé fournir un cadre structurel ou un projet d'accord de reconnaissance mutuelle ou un protocole, qui étaient de la compétence du CCFICS, mais visait à informer le Comité de l'importance et de la complexité des questions impliquées, ainsi que des conditions préalables à l'amélioration et au renforcement des systèmes de contrôle des aliments et à diffuser les résultats des expériences faites dans les pays de la région.

59. La délégation thaïlandaise a souligné les avantages des accords de reconnaissance mutuelle et a souligné la nécessité pour les pays de satisfaire aux conditions préalables au niveau national. Ceci permettrait d'appliquer correctement les mesures sanitaires concernant un aliment ou une catégorie d'aliments. La Thaïlande avait conclu avec le Canada un accord d'équivalence de leurs systèmes d'inspection et de contrôle du poisson et des produits de la pêche. Des accords similaires avec les Etats-

<sup>17</sup> CX/ASIA 97/9.

<sup>18</sup> ALINORM 97/30A, Annexe II.

<sup>19</sup> Qui devait se tenir du 21 au 27 février 1998 à Melbourne (Australie).

Unis, la CE<sup>20</sup> et d'autres pays étaient en cours d'élaboration. A cet égard, la délégation a évoqué la nécessité d'un transfert de technologies des pays industrialisés vers les pays en développement, domaine où une assistance pouvait être demandée non seulement à la FAO et à l'OMS, mais aussi à la CNUCED et au PNUD. La délégation a recommandé, en outre, que le Codex continue à promouvoir ce type d'accords bilatéraux et multilatéraux. Le Comité a également souligné la nécessité d'un transfert de technologies et d'une assistance technique en faveur des pays en développement, comme **convenu** tant dans l'Accord SPS que dans l'Accord OTC, sans qu'aucune mesure concrète n'ait pratiquement été prise.

60. La délégation des Emirats arabes unis a évoqué la nécessité d'un organe chargé de l'homologation des laboratoires analytiques et a signalé que le laboratoire d'Abu Dhabi avait été reconnu comme centre de référence. Plusieurs délégations, appuyant les vues exprimées dans le document, ont souligné la nécessité d'une participation active des pays asiatiques aux délibérations du CCFICS, de façon que le consensus dont faisaient l'objet les questions d'équivalence d'analyse des risques et d'accords de reconnaissance mutuelle soit effectivement pris en compte. Le Comité a pleinement approuvé leur point de vue.

61. Le Comité, tout en notant que la question des directives relatives aux accords de reconnaissance mutuelle relevait du CCFICS, a recommandé qu'elle figure en permanence à l'ordre du jour du Comité.

62. Le Comité **est convenu** d'encourager les pays membres à participer activement aux délibérations du CCFICS sur le Projet de directives sur l'élaboration d'accords relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires. Le Comité a demandé aux institutions spécialisées de l'ONU, par l'intermédiaire de la Commission, d'élaborer un cadre pour le transfert de technologies des pays développés vers les pays en développement. Le Comité **est également convenu** d'inscrire ce point à l'ordre du jour de sa prochaine session en vue d'échanger des informations et des données d'expérience sur la reconnaissance mutuelle et des sujets connexes.

63. Les délégations de la Corée et du Japon ont été d'avis que le Comité n'avait pas à examiner cette question, dans la mesure où elle était déjà examinée par le CCFICS et par le Programme d'action pour la coopération économique.

### **PROBLEMES ASSOCIES AUX RESIDUS DE PESTICIDES DANS LA REGION (Point 12 de l'ordre du jour)<sup>21</sup>**

64. Le Comité a noté que le CCPR avait examiné les problèmes posés par les résidus de pesticides dans les pays en développement et collectait des informations par le biais de questionnaires et de sessions des comités de coordination en vue d'identifier les combinaisons pesticides/produit pour lesquelles des limites maximales de résidus Codex (LMR) devraient être élaborées. Il a noté également que la JMPR de 1997 avait examiné des questions concernant l'extrapolation des principales cultures aux cultures mineures pertinentes.

65. La délégation thaïlandaise a fait observer qu'il manquait des LMR Codex pour les produits exportés par la région, notamment pour ceux classés parmi les cultures mineures. Elle a souligné que la coopération régionale et la collaboration des industries de pesticides étaient indispensables pour obtenir les données nécessaires et a fait état de la récente coopération au sein de l'Association des nations de l'Asie du Sud-Est (ANASE) en vue de l'harmonisation des LMR pour les légumes et de la création de la base de données et du réseau sur les pesticides de l'ANASE. L'extrapolation, si elle était possible, permettrait de dériver des LMR pour les cultures mineures, sans avoir à collecter un ensemble complet de données d'analyse. La délégation a demandé à la FAO de fournir des directives techniques et/ou une formation aux fins de l'élaboration de données sur les résidus et de leur soumission à la JMPR pour examen.

<sup>20</sup> Communauté européenne.

<sup>21</sup> CX/ASIA 97/10.

66. L'observateur de l'Organisation internationale des unions de consommateurs a noté avec satisfaction que le CCPR avait reconnu l'importance de la lutte intégrée; il a regretté, toutefois, que sur la liste des associations pesticide/produit pour lesquelles des LMR Codex devaient être élaborées, figuraient des pesticides que l'Organisation internationale des unions de consommateurs et d'autres organisations internationales avaient essayé d'interdire.

67. Le représentant de l'OMS a fait rapport sur le Programme PNUE/FAO/OMS de contrôle de la contamination des aliments (GEMS/Food) et a demandé aux pays membres de lui fournir des données sur la surveillance des résidus de pesticides. Il a également présenté une publication de l'ONU de 1996 intitulée "Indicateurs du développement durable: cadre et méthodologie", qui comprend un chapitre sur l'agriculture durable, et a annoncé une Conférence internationale OPS/OMS sur l'utilisation des pesticides dans les pays en développement, qui devait se tenir en collaboration avec la FAO et le PNUD au Costa Rica en février 1998.

68. Le Comité a encouragé les pays membres à participer activement au CCPR et les a invités à envoyer des informations sur les associations pesticide/produit pour lesquelles des LMR Codex étaient nécessaires pour des raisons sanitaires ou commerciales et sur les cultures mineures qui pourraient être extrapolées à partir de certaines cultures importantes à M. Cheah, Malaisie<sup>22</sup>, qui était en train de préparer un document pour le CCPR pour la fin janvier 1998.

### **MALNUTRITION ENTRAINANT DES CARENCES EN MICRONUTRIMENTS EN ASIE (Point 13 de l'ordre du jour)<sup>23</sup>**

69. La délégation thaïlandaise a signalé les problèmes de malnutrition entraînant des carences en micronutriments, notamment en iode, fer et vitamine A, en Asie. La délégation a souligné qu'il importait d'enrichir les aliments pour résoudre ces problèmes et qu'il incombait peut-être à la Commission de fixer des normes harmonisées fondées sur des données scientifiques pour les aliments enrichis. La délégation a proposé l'élaboration de normes pour les aliments enrichis.

70. Le représentant de la FAO a informé le Comité des ateliers et réunions tenus récemment sur la malnutrition entraînant des carences en micronutriments, qui constituait un problème grave dans la région. La FAO encourageait des approches "fondées sur l'alimentation" pour obtenir des résultats durables en matière de prévention, ainsi que l'enrichissement des aliments afin de maintenir les micronutriments à un niveau suffisant et enfin des thérapies à base de vitamines et de minéraux à des fins curatives. Le représentant de la FAO a souligné que ces approches devaient être complétées par l'éducation nutritionnelle. Il a fait rapport sur les projets de la FAO en matière de prévention et de contrôle de la malnutrition entraînant des carences en micronutriments en cours de réalisation dans des pays de la région, à savoir le Bhoutan et le Viet Nam.

71. Les représentants de l'OMS ont informé le Comité des projets d'enrichissement des aliments en cours dans la région. L'iodation universelle du sel couvrait désormais la plupart des pays de la région. L'enrichissement de la farine en fer et en folate et des huiles végétales en vitamine A était en cours dans plusieurs pays. L'importance du contrôle de qualité et du suivi de l'iodation du sel à tous les niveaux a également été soulignée. Le représentant de l'OMS a fourni des statistiques à jour (1996-97) sur les populations à risque ou affectées par des carences en iode, fer et vitamine A.

72. L'observateur de l'Institut international des sciences de la vie (ILSI) a fait rapport sur un atelier FAO/OMS/ILSI/Philippines pour l'Asie du Sud-Est qui s'est tenu à Manille pendant deux jours en novembre 1996, et dont les actes sont disponibles.

<sup>22</sup> On trouvera l'adresse et des renseignements supplémentaires à la p. 3 du document CX/ASIA 97/10.

<sup>23</sup> CX/ASIA 97/11 (document de séance CRD 1).

73. Le Comité a noté que le Codex avait déjà adopté la norme pour le sel de qualité alimentaire<sup>24</sup> qui contenait des dispositions en vue de l'enrichissement du sel en minéraux et en vitamines. Le représentant de l'OMS a déclaré que son organisation avait collaboré avec le CCNFSDU à sa révision en fournissant une documentation sur les niveaux sûrs d'iodation et de composés d'iode à utiliser. Le Comité a noté en outre que le Comité exécutif avait examiné cette question à sa quarante-troisième session et avait exprimé l'opinion que les décisions en matière d'enrichissement incombaient au premier chef aux gouvernements nationaux et qu'elles devaient même parfois être prises à des niveaux inférieurs et que le Codex avait un rôle limité dans ce domaine. Toutefois, on a suggéré que les Principes généraux du Codex pour l'adjonction de nutriments essentiels dans les aliments soient considérés comme un guide utile pour l'enrichissement et que les directives Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition<sup>25</sup> contribueraient à encourager l'enrichissement lorsqu'il était nécessaire.

74. Le Comité **a décidé** de proposer d'inclure un référence à l'enrichissement en iode, fer et vitamine A dans les directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition, mais de ne pas proposer de nouvelles normes. Le Comité a félicité la Thaïlande de ce document d'information et lui a demandé de prendre la direction d'une initiative visant à rassembler des données et des informations, y compris des valeurs de référence. Le Comité a remercié la FAO et l'OMS de leur assistance dans ce domaine.

#### **NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 14 de l'ordre du jour)<sup>26</sup>**

75. La délégation des Philippines, appuyée par celle de Singapour, a proposé la candidature de Mme Kanya Sinsakul (Thaïlande) en vue de sa nomination par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session en tant que prochaine coordonnatrice du Codex pour l'Asie. Le Comité **a appuyé** à l'unanimité cette proposition. Mme Kanya a remercié le Comité de son appui.

<sup>24</sup> CODEX STAN 150-1985 (*Codex Alimentarius*, Volume 1A, p. 127 à 134).

<sup>25</sup> Adoptées par la Commission à sa vingt-deuxième session (ALINORM 97/22, Annexe II et ALINORM 97/26, Annexe II).

<sup>26</sup> CX/ASIA 97/12.

## AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 15 de l'ordre du jour)

### Limites pour le dioxyde de soufre dans le Projet de norme révisée pour les sucres<sup>27</sup>

76. La délégation indienne a exprimé l'opinion que l'abaissement de 70 mg/kg à 20 mg/kg de la limite maximale pour le dioxyde de soufre présent dans le sucre blanc de plantation ou usiné ne contribuerait pas nécessairement à une meilleure protection de la santé publique, tandis qu'elle augmenterait le coût de la production et le prix du produit à la consommation. La délégation a donc proposé que la limite maximale de dioxyde de soufre figurant dans le projet de norme pour le sucre, qui se trouve actuellement à l'étape 6, soit rétabli à 70 mg/kg et a souligné qu'à ce niveau le dioxyde de soufre présent dans le sucre blanc de plantation ne présenterait pas de risque pour la santé des consommateurs.

77. Le Comité a noté que les sulfites devaient être examinés par le JECFA en juin 1998 et que des données toxicologiques et sur l'exposition avaient été demandées aux pays et aux organisations intéressées.

78. Le Comité a **accepté** la proposition susmentionnée et a **décidé** de la recommander à la Commission à sa vingt-troisième session, durant laquelle le projet de norme pour le sucre serait vraisemblablement examiné à l'étape 8. La délégation indienne et d'autres délégations ont été encouragées à communiquer leur évaluation de l'exposition au JECFA d'ici la fin de février, en vue de son évaluation en juin 1998.

### Projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique

79. La délégation indienne a déclaré qu'aucun colorant ne devrait être utilisé dans les huiles végétales portant un nom spécifique et que par conséquent les colorants ne devraient pas être inclus dans le projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique<sup>28</sup>. Le Comité s'est déclaré d'accord avec la délégation indienne et avec la version actuelle du projet de norme.

80. La délégation indienne a proposé que l'huile de son de riz fasse partie des huiles végétales portant un nom spécifique, dans la mesure où ce produit joue un rôle important en Inde ainsi que dans toute la région. Le Comité a appuyé cette proposition et **est convenu** de la soumettre au CCFO. La délégation indienne a été priée de rédiger les sections nécessaires à envoyer à ce Comité pour examen.

### Autres questions

81. La délégation des Etats-Unis a informé le Comité du site Webb Internet du Bureau du Codex des Etats-Unis qui contenait diverses informations et était relié aux sites Webb d'organismes apparentés<sup>29</sup>.

### DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 16 de l'ordre du jour)

82. La prochaine session du Comité a été prévue, à titre provisoire, pour la fin 1999, en Thaïlande. La date et le lieu exacts de la session seraient déterminés après consultation entre le Coordonnateur et le Secrétariat du Codex.

<sup>27</sup> CX/ASIA 97/13.

<sup>28</sup> ALINORM 97/17, Annexe V (aucun colorant n'est inclus).

<sup>29</sup> <http://www.usda.gov/agency/fsis/codex/index.htm>.



## ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Sujet	Etape	Mesures à prendre par	Situation dans le document ALINORM 99/15
Projet de Directives régionales à l'intention des services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex en Asie	8	23ème CCA	Annexe II
Avant-projets de normes pour: - les achards - le kimchi	5	45ème CCEXEC 20ème CCPFV	Annexe III Annexe IV
Avant-projet de norme pour le chutney	3/4	Secrétariat du Codex 19ème CCPFV	par. 12, 13 et 19
Avant-projet de norme pour les produits aqueux à base de noix de coco	3	Malaisie Gouvernements 12ème CCASIA	par. 17, 18 et 19
Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits aqueux à base de noix de coco	1,2	Secrétariat du Codex Gouvernements 12ème CCASIA	par. 20 à 22
Fonctions essentielles des services centraux de liaison avec le Codex	1	45ème CCEXEC 13ème CCGP	par. 27
Provisions de l'enrichissement en iode, fer et vitamine A dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition	1	45ème CCEXEC 21ème CCNFSDU 27ème CCFL	par. 74
Informations et rapports des gouvernements sur le contrôle des aliments/l'innocuité des aliments - Application du HACCP - Application de l'analyse des risques - Reconnaissance mutuelle - Problèmes liés aux résidus de pesticides	-	Gouvernements 12ème CCASIA	par. 28 à 68

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**CHAIRPERSON:** Ms. Kanya Sinsakul  
**PRESIDENT:** Secretary-General  
**PRESIDENTE:** Thai Industrial Standards Institute  
 Rama VI, Bangkok 10400  
 THAILAND  
 Tel: 66 2 2023401--2  
 Fax: 66 2 2487985  
 Email: kanya@tisi.go.th

**MEMBER COUNTRIES  
PAYS MEMBRES  
PAISES MIEMBROS**

**BRUNEI DARUSSALAM**

Dr. Mohamad Yussof Bin Haji Mohiddin  
 Deputy Director of Agriculture  
 Department of Agriculture  
 Ministry of Industry and Primary Resources  
 Bandar Seri Begawan 2059  
 Tel: 673 2 382788; 380144; 383145  
 Fax: 673 2 381639; 382226  
 Email: yhm@pso.brunet.bn

**CAMBODIA  
CAMBODGE  
CAMBOYA**

Mr. Lim Thearith  
 Assistant Quality Control Service  
 Department of Camcontrol  
 Ministry of Commerce  
 50 Eo, 144 Street  
 Phnom Penh  
 Tel: 855 23426166  
 Fax: 855 23426166

**INDIA  
INDE**

Dr. Shivaji Rao G. Patil  
 Member of Parliament & Chairman  
 Indian General Export & Import Corporation  
 Community Centre  
 East of Kailash  
 New Delhi 110019  
 Tel: 91 11 6432461  
 Fax: 91 11 6432462

Mr. R.P. Singhal  
 Chief Director (Sugar)  
 Directorate of Sugar  
 Krishi Bhawan  
 New Delhi 11001  
 Tel: 91 11 3383760  
 Fax: 91 11 3382373

Dr. Ashok Kumar  
 Deputy Director (S&R)  
 Room No. 483-A  
 Krishi Bhavan  
 New Delhi 11001  
 Tel: 91 11 3387622

Mr. Tikku Deepak  
 Executive Director  
 National Dairy Development Board  
 Safdarjung Enclave  
 New Delhi 110020  
 Tel: 91 11 6197064  
 Fax: 91 11 6183661  
 E-mail: tikku@delhi.nddb.ernet.in

Dr. S.S. Sirohl  
 Chief Sugar Technologist  
 National Federation of Cooperative Sugar  
 Factories Ltd.  
 82-83, Vaikunth  
 3rd Floor, Nehru Place  
 New Delhi 110019  
 Tel: 91 11 6482868  
 Fax: 91 11 6465646

Mr. Sunder Lal  
 Technical Officer  
 Directorate General of Health Services  
 Ministry of Health and Family Welfare  
 Government of India  
 Nirman Bhawan  
 New Delhi 110011  
 Tel: 91 11 3012290; 3022200/2736  
 Fax: 91 11 3012290

Mr. Dileep Kumar  
 Consultant (Quality)  
 Agricultural and Processed Food Products  
 Export Development Authority  
 3rd Floor, Ansal Chambers No. II  
 Bhikaji Cama Place-6  
 New Delhi 110066  
 Tel: 91 11 6183977; 6192141; 6192148  
 Fax: 91 11 6183977; 72261  
 Email: apeda/delhi@clartmail.dartnetcom

Mr. J.J. Bhagat  
 Mission Director  
 Sugar Technology Mission  
 D-5, Outab Hotel  
 New Mehrauli Road  
 New Delhi  
 Tel: 91 11 6964656  
 Fax: 91 11 863866

Mr. Kanti K. Sharma  
 Executive Director  
 Indian Sugar Mills Association  
 Ramgarh Chini Mills  
 15 Bara Khamba Road  
 Hansalya, 12th Floor  
 New Delhi  
 Tel: 91 11 3310121; 3712697  
 Fax: 91 11 3313303

Prof. M.N. Kotasthane  
 Sugar Technologist  
 Vasantdada Sugar Institute  
 Manjari (Bk) Tal-Haveli  
 Dist. Pune-412307  
 Maharashtra  
 Tel: 91 0212 670884; 670885  
 Fax: 91 0212 672735

Dr. G.S. Toteja  
 Indian Council of Medical Research  
 Ansari Nagar  
 New Delhi  
 Tel: 91 11 6856713

**INDONESIA**  
**INDONESIE**

Mr. A. Basrah Enie  
 Director  
 Institute for Research and Development of  
 Agro-based Industry  
 Ministry of Industry and Trade  
 Jl. Ir. H. Juanda No. 11  
 Bogor 16122  
 Tel: 62 251 323339; 324068  
 Fax: 62 251 323339  
 Email: irdabi@indo.net.id

Ms. Indrawati S. Za  
 Head of Sub-directorate of Food Standardization  
 Directorate of Food Control  
 Jl. Percetakan Negara 23  
 Jakarta  
 Tel: 62 021 4241781; 4245267  
 Fax: 62 021 4253856

Ms. Untari Takain  
 Head of Subdirector of Food Registration  
 Directorate of Food Control  
 Jl. Percetakan Negara 23  
 Jakarta  
 Tel: 62 021 4245267  
 Fax: 62 021 4253856

Prof. Dr. F.G. Winarno  
 Food Technology Development Centre  
 Bogor Agriculture University  
 P.O. Box 160  
 Bogor  
 Tel: 62 251 621031  
 Fax: 62 251 621031  
 Email: winarno@bogor.wasantara.net.id

Mr. Fahroni Yoesoef  
 Head of Sub-directorate of Food Licensing  
 Directorate of Food Control  
 Directorate General of Drug and Food Control  
 Jl. Percetakan Negara 23  
 Jakarta  
 Tel: 62 021 4241781  
 Fax: 62 021 4253856

**JAPAN**  
**JAPON**

Dr. Nobuo Yoshiike  
 Senior Researcher  
 National Institute of Health and Nutrition  
 Ministry of Health and Welfare  
 1-23-1, Toyama, Shinjuku-ku  
 Tokyo 162  
 Tel: 81 3 32035722  
 Fax: 81 3 32035605  
 Email: nobuoyos@nih.go.jp

Mr. Toshihito Ikeda  
 Deputy Director  
 Food Sanitation Division  
 Environmental Health Bureau  
 Ministry of Health and Welfare  
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo 100  
 Tel: 81 3 3595 2326  
 Fax: 813 3 503 7965  
 Email: ti-jaa@mhw.go.jp

Dr. Shigeki Yamamoto  
 Head  
 Section of Meat and Milk Products  
 Dept. of Veterinary Public Health  
 National Institute of Public Health  
 Ministry of Health and Welfare  
 4-6-1, Shirokanedai, Minato-ku  
 Tokyo 108  
 Tel: 81 3 3441 7111  
 Fax: 81 3 3446 7162  
 Email: yamamoto@iph.go.jp

Mr. Yoshiaki Hayasaka  
 Deputy Director  
 Standards and Labelling Division  
 Food and Marketing Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo 100  
 Tel: 81 3 35014094  
 Fax: 81 3 35020438

Mr. Tsuyoshi Usui  
 Chief  
 Standards and Labelling Division  
 Food and Marketing Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo 100  
 Tel: 81 3 35014094  
 Fax: 81 3 35020438

Mr. Hiroki Kondo  
 Chief  
 Standards and Labelling Division  
 Food and Marketing Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo 100  
 Tel: 81 3 35014094  
 Fax: 81 3 35020438

Mr. Keizo Mitani  
 Deputy General Manager  
 Japan Food Industry Center  
 3-6-18 Kamimeguro  
 Meguro-ku, Tokyo 153  
 Tel: 81 3 37162892  
 Fax: 81 3 37162700

Mr. Fumitake Fukutomi  
 Technical Advisor  
 Japan Food Industry Center  
 3-6-18 Kamimeguro  
 Meguro-ku, Tokyo 153  
 Tel: 81 3 54666715  
 Fax: 81 3 34992089

**KOREA, REPUBLIC OF**  
**COREE, REPUBLIQUE DE**  
**COREA, REPUBLICA DE**

Mr. Choi Byung-Hyo  
Minister  
Embassy of the Republic of Korea  
Bangkok  
Thailand  
Tel: 62 2 2477537  
Fax: 62 2 2477535

Mr. Byung-Muk Lee  
Director  
Ministry of Agriculture & Forest  
1, Jungang-Dong  
Gwachun-Si  
Kyunggi-Do  
Tel: 82 2 5049417  
Fax: 82 2 5073965

Mr. Suk-Kyu Lee  
Deputy Director  
Food Industry Division  
Ministry of Health and Welfare  
Seoul 427-760  
Tel: 82 2 5046206  
Fax: 82 2 5046207  
Email: foodkor@chollian.net

Dr. In-Sang Song  
Department Head  
Korea Institute of Food Hygiene  
57-1 Noryangjin-Dong  
Dongjak-Gu  
Seoul  
Tel: 82 2 8248092  
Fax: 82 2 8241762

Dr. Wan-Soo Park  
Director of Kimchi Research Group  
Korea Food Research Institute  
San 46-1  
Baekhyun-Dong  
Pundang-ku, Songnam-si, Kyonggi-Do, 463-420  
Tel: 82 342 780 9101  
Fax: 82 342 709 9876  
Email: kfri@bora.dacom.co.kr

Dr. Ilhwan Kim  
President  
Seodo Chemical Co., Ltd.  
BLK.15-19, Panwol Industrial Estate  
449-3, Moknae-Dong Ansan-city  
Kyonggi-do, 425-100  
Tel: 82 345 491 7151  
Fax: 82 345 494 5460

**KUWAIT**  
**KUWEIT**

Mr. Ali Jamal  
Ministry of Public Health Kuwait  
Al. Omayira  
P.O. Box 49435  
Code 85155  
Tel: 534 4546  
Fax: 534 4546

Dr. Jamal Ibrahim Ali  
Medical Doctor  
P.O. Box 49435  
Al Omayira  
Tel: 5344546  
Fax: 5344546

**LAOS**

Mr. Vilayvang Phimmason  
Director General  
Food and Drug Department  
Ministry of Health  
Simuang Road  
Vientiane  
Tel: 856 21 214013/214014  
Fax: 856 21 214015  
Email: cabinet@moh.gov.la

**MALAYSIA**  
**MALYASIE**  
**MALASIA**

Dato' Dr. Wan Mahmud Othman  
Deputy Director-General of Health  
Public Health Department  
Ministry of Health Malaysia  
Block E, Office Complex  
Jalan Dungun, Bukit Damansara  
50490 Kuala Lumpur  
Tel: 3 2542488  
Fax: 3 2539345  
Email: mahmud@dph.gov.my

Ms. Nor Aini Sudin  
 Head  
 Technical Advisory Service  
 Palm Oil Research Institute of Malaysia  
 (PORIM)  
 Ministry of Primary Industries  
 P.O. Box 10620  
 50720 Kuala Lumpur  
 Tel: 3 8259432  
 Fax: 3 8259446  
 Email: noraini@porim.gov.my

Mr. Raja Shahrom Raja Kamarudin  
 Divisional Director  
 Quality Control/Enforcement (PORLA)  
 Ministry of Primary Industries  
 Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran  
 47301 Kelana Jaya  
 Selangor Darul Ehsan  
 Tel: 60 3 7037294  
 Fax: 60 3 7033914  
 Email: raja@porla.my.gov

Ms. Mariam Abdul Latif  
 Assistant Director  
 Food Quality Control Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Block E, Office Complex  
 Jalan Dungun  
 50490 Kuala Lumpur  
 Tel: 60 3 2540088 ext. 122  
 Fax: 60 3 2537804  
 Email: mal@dph.gov.my

Mr. Samsuni Bin Mohd.Nor  
 Assistant Secretary (Livestock Section)  
 Commodity Development Division  
 Ministry of Agriculture  
 1st Floor, Block C  
 Jalan Sultan Salahuddin  
 50624 Kuala Lumpur  
 Tel: 603 440 3326  
 Fax: 603 294 4008  
 Email: pk02@smtm.moa.my

**MONGOLIA**  
**MONGOLIE**

Ms. Davaajav  
 Governmental Regulatory Agency  
 of Inspection for Hygiene and Epidemiology  
 Enktaiban-Str-17  
 Ulaanbaatar  
 Tel: 976 1 4050770  
 Fax: 976 1 4050770

**NEPAL**

Dr. Tika Karki  
 Chief  
 Central Food Research Laboratory  
 Babar Mahal  
 Kathmandu  
 Tel: 977 1 224230  
 Fax: 977 1 248337

Mr. Dip Jung Shah  
 Divisional Chief  
 Quality Control and Standardization Division  
 Central Food Research Laboratory  
 Babar Mahal  
 Kathmandu  
 Tel: 977 1 240016; 224230  
 Fax: 977 1 248337

**PHILIPPINES**  
**FILIPINAS**

Dr. Alicia O. Lustre  
 Director  
 Food Development Center  
 National Food Authority  
 Department of Agriculture  
 FTI Complex, Taguig  
 Metro Manila  
 Tel: 632 8384715  
 Fax: 632 8384692  
 Email: aolustre@mnl.sequel.net

Ms. Jindra Linda L. Demeterio  
 Agricultural Attache  
 Philippine Embassy  
 760 Sukhumvit Road  
 Bangkok 10110  
**THAILAND**  
 Tel: 62 2 2590139--40  
 Fax: 62 2 2597373

Dr. Elias E. Escueta  
 President  
 Philippine Association of Food Technologists  
 V.V. Soliven Bldg.  
 EDSA, Greenhills, San Juan  
 Metro Manila  
 Tel: 632 7244193  
 Fax: 632 7244193

## **QATAR**

Mr. Jasim Hasan Al-Jedah  
 Director of the Central Laboratory and  
 Food Inspection Section  
 P.O. Box 21266  
 Ministry of Public Health  
 Doha State of Qatar  
 Tel: 974 329 718  
 Fax: 974 353 769  
 Email: rcfcm@qutarnet.qa

## **SINGAPORE SINGAPOUR SINGAPUR**

Mr. Chia Hong Kuan  
 Head, Food Control Dept.  
 The Environment Building  
 40 Scotts Road  
 Singapore 228231  
 Tel: 731 9819  
 Fax: 731 9843-44  
 E-mail: CHIA\_Hong\_Kuan@ENV.GOV.SG

Ms. Seah Huay Leng  
 Deputy Head (Food Control Dept.)  
 The Environment Building  
 40 Scotts Road  
 Singapore 228231  
 Tel: 65 7319884  
 Fax: 65 7319844  
 Email: SEAH\_Huay\_Leng@ENV.GOV.SG

Dr. Chua Sin-Bin  
 Director  
 Veterinary Public Health & Food Supply  
 Division  
 Primary Production Department  
 Ministry of National Development  
 5 Maxwell Road  
 #03-00 Tower Block MND Complex  
 Singapore 069110  
 Tel: 065 325 7622  
 Fax: 065 220 6068  
 Email: CHUA\_Sin\_Bin@PPD.GOV.SG

Dr. Astrid Yeo  
 Head  
 Veterinary Public Health & Food Supply  
 Administration  
 Primary Production Department  
 Ministry of National Development  
 5 Maxwell Road  
 #02-00 Tower Block MND Complex  
 Singapore 069110  
 Tel: 65 325 7686  
 Fax: 65 220 6068  
 Email: Astrid\_YEO@PPD.GOV.SG

## **SRI LANKA**

Mr. T.M.D. Sarathchandra  
 Food & Drugs Inspector  
 Secretary, National Codex Committee  
 Food Administration Unit  
 Suwasiri Paya  
 Ministry of Health  
 Deans Road  
 Colombo 10  
 Tel: 94 1 693853  
 Fax: 94 1 694077

## **THAILAND THAILANDE TAILANDIA**

Prof. Vichai Tanphaichitr  
 Deputy Dean for Academic Affairs  
 Faculty of Medicine  
 Ramathibodi Hospital  
 Rama VI, Bangkok 10400  
 Tel: 66 2 2011483  
 Fax: 66 2 2011483; 2462123  
 Email: ravtn@mahidol.ac.th

Prof. Dr. Pakdee Pothisiri  
Deputy Permanent Secretary  
Ministry of Public Health  
Office of Permanent Secretary  
Tivanon Road  
Nonthaburi 11000  
Tel: 66 2 5901012  
Fax: 66 2 5918506  
Email: ppakdee@health.moph.go.th

Dr. Suraphong Kosiyachinda  
Kasetsart University  
50 Phahonyothin Road  
Chatuchak, Bangkok 10900  
Tel: 66 2 9428656--59  
Fax: 66 2 5614286

Dr. Saipin Maneepun  
Director  
Institute of Food Research and Product  
Development  
Kasetsart University  
P.O.Box 1043 Kasetsart  
Bangkok 10903  
Tel: 66 2 5795551--53  
Fax: 66 2 5611970  
Email: usnp@nontri.ku.ac.th

Ms. Malinee Subvanich  
Director & Secretary General  
Thai Food Processors Association  
170/22 New Rachadapisek Road  
9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg.  
Kwang Klongtoey, Khet Kong Toey  
Bangkok 10110  
Tel: 66 2 2612996-67  
Fax: 66 2 2612996-67

Ms. Nongyow Thongtan  
Director  
Department of Agriculture  
Agricultural Chemistry Division  
Chatuchak, Bangkok 10900  
Tel: 66 2 5797549/5790530  
Fax: 66 2 5615034  
Email: nongyowt@mozart.inet.th

Dr. Suphsorn Chayovan  
Director  
National Food Institute  
Gypsum Metropolitan Tower  
18th Floor, 539/2 Sri Ayudhya Road  
Rajdhevee, Bangkok 10400  
Tel: 66 2 6425199  
Fax: 66 2 6425200

Mr. Udom Photi  
Deputy Director General  
Department of Livestock Development  
Phyathai Road  
Bangkok 10400  
Tel: 66 2 2515923  
Fax: 66 2 2542862--3

Ms. Amara Vongbuddhapitak  
Senior Principal Scientist  
Department of Medical Sciences  
Ministry of Public Health  
Tiwanon Road  
Nonthaburi 11000  
Tel: 66 2 591 0203 ext. 9364  
Fax: 66 2 5911167

Asso. Prof. Dr. Danis Davitayananda  
185/1 Soi Singhasene  
Sukapiban Road  
Klongchan, Bangkok  
Bangkok 10240  
Tel: 66 2 3751221  
Fax: 66 2 3748777

Mr. Ocha Prachuabmoh  
Department of Agriculture  
Bangkok  
Tel: 66 2 5790581  
Fax: 66 2 5615024

Mr. Maris Sangiampongsa  
First Secretary  
Department of Economic Affairs  
Ministry of Foreign Affairs  
International Economic Affairs Division  
Economic Affairs Department  
Bangkok  
Tel: 66 2 2212839  
Fax: 66 2 2246790



Mr. Sakurn Eamsila  
 Chief of Food Sanitation Surveillance  
 Sub-division  
 Department of Health  
 Food Sanitation Division  
 Ministry of Public Health  
 Nonthaburi 11000  
 Tel: 66 2 5904177  
 Fax: 66 2 5918188  
 Email: sakurn@mami.moph.go.th

Ms. Sunantana Sanprasert  
 Chief of Technical Development Committee  
 Department of Health  
 Food Sanitation Division  
 Ministry of Public Health  
 Nonthaburi 11000  
 Tel: 66 2 5904184  
 Fax: 66 2 5918188  
 Email: snantana@anamai.moph.go.th

Ms. Suree Wongpiyachon  
 Chief of Food Standard and Technical  
 Development Sub-Division  
 Food Sanitation Division  
 Department of Health  
 Ministry of Public Health  
 Nonthaburi 11000  
 Tel: 66 2 5904174  
 Fax: 66 2 5918188; 5918174  
 Email: suree@health.moph.go.th

Dr. Chanin Charoenpong  
 Expert on Food Standards  
 Food Control Division  
 Food and Drug Administration  
 Ministry of Public Health  
 Tiwanon Road  
 Nonthaburi 11000  
 Tel: 66 2 5907030  
 Fax: 66 2 5918460  
 Email: chanin@fda.moph.go.th

Ms. Supatra Im-erb  
 Food Safety Specialist  
 Department of Medical Sciences  
 Division of Food  
 693 Thanon Bumrung Muang  
 Yodse, Bangkok 10100  
 Tel: 66 2 2239873  
 Fax: 66 2 223 9873  
 Email: supatra@dmsc.moph.go.th

Ms. Churairat Rongrodejarnarak  
 Medical Scientist  
 Department of Medical Science  
 Division of Food  
 693 Thanon Bumrung Muang  
 Yodse, Bangkok 10100  
 Tel: 66 2 2239873  
 Fax: 66 2 2239873

Ms. Pensri Rodma  
 Medical Scientist  
 Division of Food for Export  
 Department of Medical Science  
 693 Bumrung Mung Road  
 Yodse, Bangkok 10100  
 Tel: 66 2 2213032  
 Fax: 66 2 2261979  
 Email: pensri@ksc.th.com

Ms. Piyanart Leevivat  
 Medical Scientist  
 Division of Food for Export  
 Department of Medical Science  
 693 Bumrung Muang Road  
 Yodse, Bangkok 10100  
 Tel: 66 2 2239309  
 Fax: 66 2 2261979  
 Email: nart@health.moph.go.th

Dr. Poonsap Virulhakul  
 Senior Expert on Fish Product Inspection  
 Department of Fisheries  
 Plodprasob Building  
 Kaset-Klang, Chatuchak  
 Bangkok 10900  
 Tel: 66 2 9406150; 9406130--45 ext. 4401  
 Fax: 66 2 9406151  
 Email: ftdi.ksc@15th.com

Mr. Montri Klitsaneephaiboon  
 Director  
 Fish Inspection & Quality Control Division  
 Kaset-Klang, Chatu-Chak  
 Bangkok 10900  
 Tel: 662 5797738  
 Fax: 662 5796687

Ms. Pongpen Rattagool  
Senior Expert on Fishery Products  
Dept. of Fisheries  
Kasetklang, Chatuchak  
Bangkok 10900  
Tel: 66 2 5798094  
Fax: 66 2 5620561

Ms. Pennapa Matayompong  
Senior Veterinary Inspector  
Division of Veterinary Public Health  
Department of Livestock Development  
Phyathai Road  
Bangkok 10400  
Tel: 66 2 2515646/2515988  
Fax: 66 2 2517922

Mr. Chalermkiat Pokawattana  
Vegetable Sub-division  
Horticultural Crop Promotion Division  
Department of Agriculture  
Paholyotin Road  
Bangkok 10900  
Tel: 66 2 5614878  
Fax: 66 2 5793863

Mr. Lakchai Meenakanit  
Agriculturalist  
Plant Protection Service Division  
Dept. of Agricultural Extension  
Chatujak, Bangkok 10900  
Tel: 662 5793857  
Fax: 66 2 5614693  
Email: mena@mozart.inet.co.th

Ms. Orapin Thirawat  
Director  
Plant Protection Service Division  
Department of Agricultural Extension  
Paholyotin Road  
Bangkok 10900  
Tel: 66 2 5793008  
Fax: 66 2 5614693

Mr. Prarop Changjaroen  
Head Insect Control  
Plant Protection Service Division  
Department of Agricultural Extension  
Paholyotin Road  
Bangkok 10900  
Tel: 66 2 5797519  
Fax: 66 2 5614693

Mr. Somruai Dokmaihom  
Chief  
Vertebrate and Other Animal Sub-division  
Plant Protection Service Division  
Department of Agriculture Extension  
Paholyotin Road  
Bangkok 10900  
Tel: 66 2 5614876  
Fax: 66 2 5614875

Mr. Prapran Tippayasahatrusee  
Chief, Production Development and Pest  
Control for Fruits and Vegetables Export  
Sub-division  
Plant Protection Division  
Department of Agricultural Extension  
Bangkok 10900  
Tel: 662 5614694  
Fax: 66 2 5614693

Mr. Charun Pornkuntham  
Chief, CEICAP  
Agricultural Chemistry Division  
Department of Agriculture  
Phaholyothin Road  
Chatuchak, Bangkok 10900  
Tel: 66 2 5798602  
Fax: 66 2 5615034

Dr. Nuansri Tayaputch  
Director  
Division of Agriculture Toxic Substances  
Department of Agriculture  
Bangkok 10900  
Tel: 66 2 5793579/9405340  
Fax: 66 2 5614695

Ms. Juntip Tumrongsiskul  
Division of Agriculture Toxic Substances  
Department of Agriculture  
Paholyothin Road  
Bangkok 10900  
Tel: 66 2 5793577 ext. 209  
Fax: 66 2 5614695

Mr. Sukhum Wong-Ek  
Pesticide Regulatory Sub-division  
Agricultural Regulatory Division  
Department of Agriculture  
Chatuchak, Bangkok 10900  
Tel: 66 2 5794652  
Fax: 66 2 5798535  
Email: sukhumw@mozart.inet.co.th

Ms. Ratana Thanomsakyuth  
 Senior Foreign Relations Officer  
 Office of the National FAO Committee  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives  
 Rajadamnern Avenue  
 Bangkok 10200  
 Tel: 66 2 2819313  
 Fax: 66 2 2819312

Ms. Pussadee Junphet  
 Foreign Relations Officer  
 Office of the National FAO Committee  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives  
 Rajadamnern Avenue  
 Bangkok 10200  
 Tel: 662 2819313  
 Fax: 66 2 2819312

Ms. Ladda Akavipat  
 Director  
 Department of Foreign Trade  
 Ministry of Commerce  
 Snamchai Road  
 Bangkok 10200  
 Tel: 66 2 2247676  
 Fax: 66 2 2213255  
 Email: Laddaa@moc.go.th

Mr. Wichian Voraputhaporn  
 Department of Food Technology  
 Faculty of Technology  
 Khon Khaen University  
 Khon Khaen 40002  
 Tel: 66 43 239329  
 Fax: 66 43 343182  
 Email: cwivor@kku1.kku.ac.th

Dr. Preeya Leelahagul  
 Research Centre  
 Faculty of Medicine  
 Ramathibodi Hospital  
 Rama VI  
 Bangkok 10400  
 Tel: 66 2 2011483  
 Fax: 66 2 2011483  
 Email: raplh@mahidol.ac.th

Dr. Vipaporn Na Thalang  
 Researcher  
 Institute of Food Research and Product  
 Development  
 Kasetsart University  
 P.O.Box 1043  
 Kasetsart  
 Bangkok 10903  
 Tel: 66 2 9428635  
 Fax: 66 2 5611970

Mr. Poonkeite Thangsombat  
 Vice President  
 Thai Food Processors Association  
 170/22 New Rachadapisek Road  
 9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg.  
 Kwang Klongtoey, Khet Kong Toey  
 Bangkok 10110  
 Tel: 66 2 2612684--6  
 Fax: 66 2 2612996--7

Mr. Chalee Vajrasthira  
 Director  
 Thai Food Processors Association  
 170/22 Rachadapisek Road  
 9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg.  
 Kwang Klongtoey, Khet Klong Toey  
 Bangkok 10110  
 Tel: 66 2 2612684--6  
 Fax: 66 2 2612996--7

Mr. Nat Onsri  
 Director  
 Thai Food Processors Association  
 170/22 New Rachadapisek Road  
 9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg.  
 Kwang Klongtoey, Khet Kong Toey  
 Bangkok 10110  
 Tel: 66 2 2612684--6  
 Fax: 66 2 2612996--7

Mr. Pisith Kulpiyavaja  
 Vice President  
 Thai Food Processors Association  
 170/22 New Rachadapisek Road  
 9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg.  
 Kwang Klongtoey, Khet Kong Toey  
 Bangkok 10110  
 Tel: 662 2612684--6  
 Fax: 66 2 2612996--7

Ms. Ravevan Leelasatayakul  
170/22 New Rachadapisek Road  
9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg.  
Kwang Klongtoey, Khet Kong Toey  
Bangkok 10110  
Tel: 66 2 2612684--6  
Fax: 66 2 2612996--7

Mr. Wanchai Somchit  
Executive Manager  
Thai Food Processors Association  
170/22 New Rachadapisek Road  
9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg.  
Kwang Klongtoey, Khet Kong Toey  
Bangkok 10110  
Tel: 66 2 2612684--6  
Fax: 66 2 2612996--7

Mr. Boonpeng Santiwattanatham  
Senior Executive (Meat Quality Control)  
Food Processing Industry Club  
The Federation of Thai Industries  
Queen Sirikit National Conference Centre  
Ratchadabhisek Road  
Klongtoey, Bangkok  
Tel: 66 2 2294255  
Fax: 66 2 2294941--2

Mr. Vichit Chirawatcharakul  
Science Regulatory Affairs Manager  
Representative of the Federation of Thai  
Industries  
Coca-Cola (Thailand) Ltd.  
3rd Floor, Thai Numthip Bldg. (North Park)  
214 Viphavidi Rangsit Road  
Donmuang, Bangkok 11210  
Tel: 66 2 9550777  
Fax: 66 2 9550708  
Email: vichit@apac.ko.com

Mrs. Jocelyn O. Naewbanij  
Acting Manager, Information Services  
National Food Institute  
Gypsum Metropolitan Tower  
18th Floor, 539/2 Sri Ayudhya Road  
Rajdhevee, Bangkok 10400  
Tel: 66 2 2487541--8 ext. 144  
Fax: 66 2 6425200

Mr. Pisuth Lertvilai  
Regional Marketing Manager  
Rovithai Ltd.  
2535, 11th Floor, Sukhumvit Road  
Prakanong, Bangkok 10250  
Tel: 66 2 3327120--33  
Fax: 66 2 3327135  
Email: pisuth.lertvilai@roche.com

Ms. Marisa Hotrabhavananda  
Director  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI, Bangkok 10400  
Tel: 66 2 2023435  
Fax: 66 2 2487985  
Email: marisa@tisi.go.th

Ms. Metanee Sukontarug  
Director  
Office of the National Codex Alimentarius  
Committee  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI, Bangkok 10400  
Tel: 66 2 2023440  
Fax: 66 2 2487987  
Email: metanee@tisi.go.th

Ms. Patrathip Vacharakomolphan  
Standard Officer  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI, Bangkok 10400  
Tel: 66 2 2023441  
Fax: 66 2 2487987  
Email: patrathip@tisi.go.th  
Ms. Sasithorn Suntharak  
Advisor in International Standardization  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI, Bangkok 10400  
Tel: 66 2 2023501  
Fax: 66 2 2478741  
Email: sasitorn@tisi.go.th

Mr. Sommart Prapertchob  
Deputy Secretary General  
Food Processing Industry Club  
The Federation of Thai Industry  
Queen Sirikit National Conference Centre  
Ratchadabhisek Road  
Klongtoey  
Bangkok 10260  
Tel: 66 2 2294255  
Fax: 66 2 2294941--2

Dr. Hataya Kongchuntuk  
 Food Specialist  
 Food Control Division  
 Food and Drug Administration  
 Ministry of Public Health  
 Tiwanon Road  
 Nonthaburi 11000  
 Tel: 662 5907185  
 Fax: 662 5918460  
 Email: hatk@health.moph.go.th

Ms. Sripan Mooksombat  
 Division of Agricultural Chemistry  
 Department of Agriculture  
 Bangkhen, Bangkok 10900  
 Tel: 66 2 5791991  
 Fax: 66 2 5918460

Ms. Pongtip Sriboonrueng  
 Division of Agricultural Chemistry  
 Department of Agriculture  
 Bangkhen, Bangkok 10900  
 Tel: 66 2 5790159  
 Fax: 66 2 5615034

Ms. Poonsri Jirathana  
 Scientist  
 Division of Agricultural Chemistry  
 Department of Agriculture  
 Chatujak, Bangkok 10900  
 Tel: 66 2 570159  
 Fax: 66 2 5615034

Ms. Somkid Tammarate  
 Scientist  
 Division of Agricultural Chemistry  
 Department of Agriculture  
 Chatujak, Bangkok 10900  
 Tel: 66 2 5790159  
 Fax: 66 2 5615034

Ms. Petch Katanyukul  
 Chief, Food Processing  
 Division of Agricultural Chemistry  
 Department of Agriculture  
 Chatujak, Bangkok 10900  
 Tel: 66 2 5790159  
 Fax: 66 2 5615034

Ms. Kalayanee Tantidham  
 Scientist  
 Division of Agricultural Chemistry  
 Department of Agriculture  
 Chatujak, Bangkok 10900  
 Tel: 66 2 5790159  
 Fax: 66 2 5615034

Ms. Wilaisri Limphapayom  
 Scientist (Fats & Oils)  
 Division of Agricultural Chemistry  
 Department of Agriculture  
 Chatujak, Bangkok 10900  
 Tel: 66 2 5790159  
 Fax: 66 2 5615034

**UNITED ARAB EMIRATES  
 EMIRATS ARABES UNIS  
 EMIRATOS ARABES UNIDOS**

Dr. Mutwakil Mohamed Ahmed  
 Consultant Chemist--Quality Manager  
 Food and Environment Control Centre  
 P.O. Box 3111  
 Abu Dhabi  
 Tel: 9712 725007  
 Fax: 9712 785961  
 Email: mutwakil@emirates.net.ae

**VIET NAM**

Mr. Nguyen Thien Luan  
 Vice Minister  
 Ministry of Agriculture and Rural Development  
 Bach Thao  
 Hanoi  
 Tel: 845 7788  
 Fax: 845 4319  
 Email: nqdat@netnam.org.vn

Mr. Nguyen Quoc Dat  
 Senior Officer  
 Ministry of Agriculture and Rural Development  
 Bach Thao  
 Hanoi  
 Tel: 84 5 7332205  
 Fax: 84 5 4319  
 Email: ngdat@netnam.org.vn

Mr. Nguyen Van Xuan  
 Head of Foodstuff Standards Division  
 70 Tran Hung Dao Street  
 Hanoi  
 Tel: 84 4 8361462  
 Fax: 84 4 8361771

**OBSERVER COUNTRIES**  
**PAYS OBSERVATEURS**  
**PAISES OBSERVADORES**

**AUSTRALIA**  
**AUSTRALIE**

Dr. San NG  
 Senior Principal Veterinary Officer  
 Australian Quarantine and Inspection Service  
 GPO Box 858  
 Canberra ACT 2601  
 Tel: 61 2 62724574  
 Fax: 61 2 62716522  
 E mail: san.ng@dpi.gov.au

Mr. Graham Peachey  
 Australia New Zealand Food Authority  
 P.O.Box 7186  
 Canberra ACT 2610  
 Tel: 61 2 6271 2202  
 Fax: 61 2 6271 2261  
 Email: graham.peachey@anzfa.gov.au

**BHUTAN**  
**BHOUTAN**

Mr. Choni Dendup  
 Marketing Officer  
 Policy and Planning Division  
 Ministry of Agriculture  
 Thimphu  
 Tel: 22909

**PAPUA NEW GUINEA**  
**PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINEE**  
**PAPUA NUEVA GUINEA**

Mr. Jackson Why  
 Food and Nutrition Planner  
 Department of Agriculture and Livestock  
 P.O. Box 417  
 Konedobu  
 Tel: 675 3235187; 3235186; 3212488  
 Fax: 675 323510; 3217813

**UNITED STATES OF AMERICA**  
**ETATS-UNIS D'AMERIQUE**  
**ESTADOS UNIDOS D'AMERICA**

Dr. Edward Scarbrough  
 U.S. Manager for Codex  
 United States Department of Agriculture  
 Room 4861, South Bldg.  
 14th and Independence S.W.  
 Washington, DC 20250  
 Tel: 202 2057760  
 Fax: 202 7203157  
 Email: ed.scarbrough@usda.gov

Dr. Marilyn Moore  
 Senior Agricultural Trade Specialist  
 Foreign Agriculture Service  
 United States Department of Agriculture  
 Washington, DC 20250  
 Tel: 202 6902631  
 Fax: 202 6900677  
 Email: moorem@fas.usda.gov

Dr. Thomas B. Whitaker  
 Agricultural Engineer  
 U.S. Department of Agriculture  
 Box 7625  
 N.C. State University  
 Raleigh, N.C. 27695-7625  
 Tel: 919 515 6731  
 Fax: 919 515 7760  
 Email: whitaker@eos.ncsu.edu

Dr. Terry Troxell  
 Director  
 Div. of Programmes and Enforcement Policy  
 FDA/Center for Food Safety and  
 Applied Nutrition (HFS-305)  
 200C St. S.W. Washington D.C. 20204  
 Tel: 202 205 5321  
 Fax: 202 205 4422  
 Email: ttroxell@bangate.fda.gov

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**CONFÉDÉRATION MONDIALE DE L'INDUSTRIE  
DE LA SANTÉ ANIMALE (COMISA)**

Dr. Warren M. Strauss  
Director  
International Regulatory Organizations  
Monsanto Co., Ltd.  
500 Northpark Town Center  
Suite 625, 1100 Abernathy Road  
Atlanta, GA30350  
USA  
Tel: 770 551 8142  
Fax: 770 551 8105  
Email: WARREN.M.STRAUSS@  
MONSANTO.COM

Mr. Charles W. McMillan  
Consultant  
P.O. Box 10009  
4003 Pine Brook RD  
Alexandria, VA 22310  
USA  
Tel: 703 960 1982  
Fax: 703 960 4976  
Email: cwmco@aol.com

Mr. Eddie Kimbrell  
13209 Moss Ranch Lane  
Fairfax, VA 22033  
USA  
Tel: 703 631 9187  
Fax: 703 631 3866  
Email: edkim@aol.com

**CONSUMERS INTERNATIONAL (CI)**

Dr. Sri Ram Khanna  
Voice, F-71, Lajpat Nagar II  
New Delhi 110003  
INDIA  
Tel: 91 11 6918969  
Fax: 91 11 4626189  
Email: srkhanna@giasdlø1.vsnl.net.in

Mr. Ronald Macfartane  
Consultant to CI  
Pesticide Action Network

P.O. Box 1170  
10850 Penang  
MALAYSIA  
Tel: 60 4 657 0271  
Fax: 60 4 657 7445  
Email: panap@panap.po.my

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY  
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)**

Ms. Kumiko Otagaki  
Representative  
c/o Procter & Gamble Far East Inc.  
Kobe Technical Center 14F  
1-17, Koyo-cho Naka,  
Higashinada-ku  
Kobe 658  
Tel: 81 78 845 6065  
Fax: 81 78 845 6950  
Email: ohtagaki.k@pg.com

**INTERNATIONAL PEANUT FORUM (IPF)**

Ms. Julie G. Adams  
Director of European Operations  
International Peanut Forum  
c/o APC, Grosvenor Gardens House  
35-37 Grosvenor Gardens  
London, SW1W OBS  
Tel: 44 171 828 0838  
Fax: 44 171 828 0839  
Email: npcaldon@compuserve.com

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE  
(ILSI)**

Dr. Maxime E. Buyckx  
ILSI USA Representative  
The Coca-Cola Company  
P.O. Drawer 1734  
Atlanta, GA 30301  
USA  
Tel: 404 676 7047  
Fax: 404 5152878  
Email: mbuyckx@na.ko.com

Dr. James S. How  
 ILSI SEA Representative  
 Monsanto Co., Ltd.  
 101 Thomson Road  
 United Square #19-00  
 Singapore 307591  
 Tel: 65 2502000  
 Fax: 65 3560939  
 Email: james.s.how@monsanto.com

Dr. Gyanendra M. Tewari  
 President  
 ILSI - INDIA  
 6, Commercial Complex  
 Mayfair Garden  
 Khel Gaon Marg  
 New-Delhi 110016  
 Tel: 91 11 6961774  
 Fax: 91 11 668493  
 Email: ils-india@amy-sprintrpg.ems.vsnl.net.in

**FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF  
 THE UNITED NATIONS (FAO)**

Mr. Soetatwo Hadiwigeno  
 Assistant Director-General/Regional  
 Representative for Asia and the Pacific  
 FAO Regional Office for Asia and the Pacific  
 (RAP)  
 Maliwan Mansion  
 39 Phra Atit Road  
 Bangkok 10200  
 THAILAND  
 Tel: 66 2 2817928  
 Fax: 66 2 2800758  
 Email: fao-rap@field.fao.org

Mr. John R. Lupien  
 Director  
 Food and Nutrition Division  
 FAO  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00100 Rome  
 ITALY  
 Tel: 39 6 5705 3330  
 Fax: 39 6 5705 4593  
 Email: john.lupien@fao.org

Mr. Richard J. Dawson  
 Senior Technical Adviser  
 FAO Regional Office for Asia and the Pacific  
 (RAP)  
 Maliwan Mansion  
 39 Phra Atit Road  
 Bangkok 10200  
 THAILAND  
 Tel: 66 2 2817844 ext. 145  
 Fax: 66 2 2819757  
 Email: Richardjames.Dawson@field.fao.org

Dr. Biplab K. Nandi  
 Food and Nutrition Officer  
 FAO Regional Office for Asia and the Pacific  
 (RAP)  
 Maliwan Mansion  
 39 Phra Atit Road  
 Bangkok 10200  
 THAILAND  
 Tel: 66 2 2817844 ext. 143  
 Fax: 66 2 2819757  
 Email: Biplab.nandi@field.fao.org

Ms. Zeina Sifri  
 Associate Professional Officer  
 FAO Regional Office for Asia and the Pacific  
 (RAP)  
 Maliwan Mansion  
 39 Phra Atit Road  
 Bangkok 10200  
 THAILAND  
 Tel: 66 2 2817844 ext. 323  
 Fax: 66 2 2819757  
 Email: Zeina.sifri@field.fao.org

Ms. Francesca Erdelmann  
 Associate Professional Officer  
 Office of the FAO Representative in India  
 55 Max Mueller Marg  
 New Delhi 110003  
 INDIA  
 Tel: 91 11 4628877  
 Fax: 91 11 4620115  
 Email: FAO-India@field.fao.org



Mr. Somchai Udomsriung  
 FAO Regional Office for Asia and the Pacific  
 (RAP)  
 Maliwan Mansion  
 39 Phra Atit Road  
 Bangkok 10200  
 THAILAND  
 Tel: 66 2 2817844 ext. 134  
 Fax: 66 2 2819757  
 Email: Somchai.udomsri@field.fao.org

#### **FAO Consultants**

Dr. Stephen L. Hathaway  
 MAF Regulatory Authority (Meat & Seafood)  
 Ministry of Agriculture and Fisheries  
 P.O. Box 3032  
 Gisborne  
 NEW ZEALAND  
 Tel: (06) 8671144  
 Fax: (06) 8685207

Dr. Eduardo R. Mendez  
 P.O. Box 60-486  
 Mexico D.F. 03800  
 MEXICO  
 Tel: 525 6874426  
 Fax: 525 5439189  
 Email: ermendez@datasys.com.mx

Dr. Palarp Sinhaseni  
 FAO Consultant  
 Chulalongkorn University  
 Patumwan, Bangkok  
 THAILAND  
 Tel: 662 218 8152  
 Fax: 662 253 2395  
 Email: fphapsh@chulkn.car.ac.th

#### **WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)**

Dr. Kazuaki Miyagishima  
 Scientist  
 Food Safety Unit  
 Programme of Food Safety and Food Aid  
 WHO  
 Geneva  
 SWITZERLAND  
 Tel: 41 22 7914324  
 Fax: 41 22 7914807  
 Email: miyagishimak@who.ch

Dr. Anna Verster  
 Regional Advisor on Nutrition  
 Food Security and Safety  
 WHO/EMRO  
 Box 1517  
 Alexandria 21511  
 EGYPT  
 Tel: 203 4830090/8/9  
 Fax: 203 4838916  
 Email: VersterA@who.sci.eg

Dr. Sultana Khanum  
 Regional Adviser in Nutrition, Food Safety and  
 Food Aid  
 WHO Regional Office for Southeast Asia  
 World Health House  
 Ring Road, I.P. Estate  
 New Delhi 110002  
 INDIA  
 Tel: 91 11 3317804 ext. 222  
 Fax: 91 11 3318607 & 3327972  
 Email: SULTANA@WHO.ERNET.IN

#### **JOINT FAO/WHO SECRETARIAT**

Dr. Yukiko Yamada  
 Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 FAO  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00100 Rome, ITALY  
 Tel: 396 5705 5543  
 Fax: 396 5705 4593  
 Email: yukiko.yamada@fao.org

Dr. Raj K. Malik  
 Consultant  
 28 Feroze Shah Road  
 New Delhi 110001  
 INDIA  
 Tel: 91 11 3325127  
 Fax: 91 11 3325127

**PROJET DE DIRECTIVES A L'INTENTION DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON  
ET DES COMITES NATIONAUX DU CODEX  
(Directives régionales pour l'Asie)  
(Avancé à l'étape 8 de la Procédure Codex)**

**Table des matières**

Introduction

Services centraux de liaison avec le Codex

- Description
- Nécessité
- Situation
- Matériel et autres exigences

Comité national du Codex

- Nécessité et composition
- Membres
- Fonctions
- Sous-comités du Comité national du Codex

Bureau du Comité National du Codex

- Responsabilités
- Organigramme et Structure organisationnelle

Méthode de travail du Codex

Modalités de participation aux réunions du Codex

Directives concernant la distribution des documents du Codex

Autres activités

---

**INTRODUCTION**

La normalisation est un mécanisme visant à assurer des produits de qualité. Les normes alimentaires fixent des règles à respecter pour que les produits alimentaires soient sûrs et propres à la consommation, de façon à protéger la santé des consommateurs.

Dans la sphère commerciale, les normes peuvent servir de base à des accords commerciaux. Les normes favorisent l'instauration de pratiques équitables en matière d'échanges de marchandises, supprimant ainsi les obstacles au commerce. Les normes internationales sont nécessaires et favorables aux échanges.

Les pays devraient être pleinement conscients du rôle joué par les normes alimentaires dans la protection de la santé des consommateurs, ainsi que dans le domaine commercial. Les normes alimentaires internationales du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires sont à nos yeux absolument nécessaires pour protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques équitables en matière de commerce des denrées alimentaires.

Les Directives ci-après serviront de référence lors de la création de nouveaux Services centraux de liaison avec le Codex ou de nouveaux Comités nationaux du Codex. Au cas où il existerait déjà une organisation assurant des liaisons efficaces entre l'industrie et les consommateurs, l'introduction d'une nouvelle organisation peut n'être pas nécessaire. Toutefois, le gouvernement pourra désigner une telle organisation comme Comité national du Codex.

## SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX

### Description

Le Service central de liaison avec le Codex a pour fonction essentielle de coordonner toutes les activités du Codex dans un pays membres. Il est le destinataire initial des documents, publications et autres communications du Codex, gère une bibliothèque de normes, codes d'usages et directives du Codex accompagnés des documents annexes et, le cas échéant, lance des activités visant à faire connaître les buts, objectifs et travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires.

Le Service central de liaison avec le Codex travaille en étroite collaboration avec le Comité national du Codex, qui est chargé d'examiner les questions techniques et de donner des conseils aux gouvernements. Lorsqu'il n'existe pas encore de Comité national du Codex, le Service central de liaison avec le Codex assure la liaison avec l'industrie agro-alimentaire, les consommateurs, les négociants et toutes les autres personnes ou organisations concernées, ainsi qu'avec les divers ministères compétents, afin que le gouvernement dispose d'un éventail approprié de conseils politiques et techniques sur lesquels fonder ses décisions concernant des questions liées aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius.

Dans le domaine des communications, le Service central de liaison fait le lien entre le Secrétariat du Codex et les pays membres, les divers ministères compétents de chaque pays membre, les groupes du secteur privé comme l'industrie agro-alimentaire et les organisations de consommateurs, la communauté scientifique et les particuliers s'intéressant plus spécialement à certaines questions ou possédant des qualifications scientifiques. Dans les pays où les politiques nationales autorisent des contacts directs avec des fonctionnaires d'autres pays, le Service central de liaison avec le Codex assure l'échange d'informations et la coordination d'activités avec d'autres pays membres du Codex, notamment dans une même région géographique où il est souvent nécessaire d'échanger des informations ou de coordonner des réponses régionales aux questions soulevées par le Codex.

Le Service central de liaison avec le Codex distribue les documents, publications et autres données du Codex aux entreprises, aux organisations d'industriels, aux bibliothèques et aux personnes ou institutions s'occupant d'enseignement, ainsi qu'aux divers ministères gouvernementaux intéressés. Le Service central de liaison avec le Codex est le coordonnateur de toutes les réponses aux questionnaires ou autres demandes d'informations du Codex. Enfin, le Service central de liaison avec le Codex joue un rôle d'intermédiaire dans le processus consultatif entre gouvernements membres, consommateurs et organes compétents.

### Nécessité

Celle-ci est double. D'abord, les pays membres eux-mêmes ressentent la nécessité d'un centre de liaison et de coordination pour les activités du Codex. Dans la plupart d'entre eux, plusieurs ministères s'intéressent ou participent directement aux systèmes de production, de distribution et de contrôle des denrées alimentaires. Normalement, tous ces ministères souhaitent être impliqués dans le processus de prise de décisions qui risque d'avoir un impact sur leurs domaines de responsabilités. De même, le secteur de l'agro-alimentaire comprend habituellement un nombre important de producteurs indépendants dont les intérêts peuvent être affectés par les décisions du Codex.

Le Secrétariat du Codex à Rome a également besoin d'un point de contact précis et permanent par lequel faire passer toutes les communications du Codex. Ces communications peuvent être adressées expressément au gouvernement du pays membre ou peuvent revêtir la forme de documents ou de publications à distribuer, de questionnaires à faire remplir, etc. Sans même parler des quelques pays membres dont les conventions interdisent les communications directes entre les organisations internationales et les organes internes du gouvernement, il serait économiquement impossible, même si cela était faisable sur le plan technique, pour le Secrétariat du Codex de tenir à jour la liste des noms et adresses de tous les groupes et particuliers du secteur public ou privé de tous les pays membres intéressés et de leur envoyer directement de Rome, par la poste, tous les documents, lettres circulaires et publications.

Tout comme les gouvernements et le secteur agro-industriel, de même les consommateurs, qui sont les bénéficiaires en dernier ressort du système de production, de réglementation et de contrôle des denrées alimentaires sont directement intéressés par les travaux du Codex. Compte tenu de l'intérêt qu'ont tous ces groupes à participer au débat et à être consultés sur les positions politiques et techniques nationales à prendre lors des réunions du Codex, la coordination et la gestion des processus consultatifs s'imposent comme une nécessité. Lorsqu'un Comité national du Codex n'a pas encore été désigné à cette fin, c'est au Service central de liaison avec le Codex qu'il revient de faire en sorte que ces consultations aient lieu et que des avis fondés, équitables et équilibrés soient donnés aux gouvernements.

Même lorsqu'un Comité national du Codex a été désigné, le Service central de liaison avec le Codex a un rôle à jouer dans l'organisation des réunions, la distribution des documents, l'enregistrement des débats, le lancement d'activités de suivi et la communication des résultats au Secrétariat du Codex à Rome.

### **Situation**

Dans la mesure où ce sont les gouvernements des pays qui sont membres de la Commission du Codex Alimentarius et qui prennent en dernier ressort les décisions concernant les politiques, les règlements et les contrôles en matière de denrées alimentaires, la coordination des activités du Codex dans un pays revient, en toute logique, au gouvernement. En outre, le secteur gouvernemental est en général le mieux placé et le mieux équipé pour assurer les fonctions de Service central de liaison avec le Codex.

Le choix du Ministère où placer le Service central de liaison avec le Codex peut être déterminant pour le succès de l'opération. L'expérience montre que vu l'importance d'une bonne compréhension technique des problèmes étudiés il est hautement souhaitable que le Service central de liaison soit situé dans le ministère qui est chargé de déterminer la politique gouvernementale en matière de normes alimentaires et de contrôle des aliments. Si ces fonctions sont réparties entre plusieurs ministères, le Service central de liaison peut être situé dans l'un ou l'autre d'entre eux, mais de préférence dans celui qui assume l'essentiel des responsabilités en matière d'élaboration et d'application des règlements et des contrôles concernant les denrées alimentaires. Toutefois, d'autres facteurs tels que la disponibilité de ressources, la répartition des responsabilités entre les ministères, la nature de l'industrie alimentaire nationale et le système de contrôle des aliments peuvent tous jouer un rôle dans le choix de l'emplacement du Service central de liaison avec le Codex.

Où qu'il soit placé, le Service central de liaison doit absolument disposer des ressources financières, humaines, physiques et autres nécessaires pour s'acquitter de ses fonctions. La consultation et la coopération doivent être la règle entre les ministères concernés, faute de quoi, le succès des activités du Service central de liaison avec le Codex serait sérieusement compromis. Par

conséquent, il est souhaitable que la décision concernant la situation du Service central de liaison, les pouvoirs qui lui seront confiés et son champ d'action soit prise au niveau ministériel. Même si cela ne résout pas tous les problèmes de concurrence entre ministères, cela permettra d'assurer le maximum de coopération possible.

## **Matériel et autres exigences**

Une fois déterminé l'emplacement du Service central de liaison avec le Codex, il convient de notifier à toutes les personnes concernées sa création et de le doter des ressources humaines, financières, physiques et autres nécessaires.

La première chose à faire est sans doute d'informer le Secrétariat du Codex à Rome du nom et de l'adresse du Service central de liaison. Dès réception de ces renseignements, le Secrétariat du Codex pourra ainsi faire passer toutes ses communications par le Service central de liaison. Il n'est pas nécessaire d'attendre qu'une personne soit nommée à ce poste pour informer le Secrétariat du titre du poste, ainsi que de l'adresse exacte. Le Secrétariat du Codex transmettra cette information à d'autres membres afin de faciliter les communications directes entre pays.

En même temps, pour s'assurer que toutes les personnes et organisations concernées du pays sont au courant de la création du Service central de liaison, il est souhaitable de lui faire une vaste publicité, tant dans la presse que par lettre envoyée à un maximum d'organisations d'industriels, de consommateurs et autres, ainsi que de particuliers intéressés. Des organisations récentes et des particuliers peuvent être encouragés par le biais des médias à faire connaître leurs intérêts particuliers au Service central de liaison, ce qui permettra d'établir des listes de contact détaillées.

En ce qui concerne les installations matérielles, un certain nombre d'articles sont nécessaires pour permettre au Service central de liaison d'assumer correctement ses fonctions. Il s'agit notamment des équipements et services suivants:

- dispositifs de réception du courrier afin que les documents et autres communications provenant du Secrétariat du Codex et d'ailleurs parviennent au Service central de liaison en bon état et dans les meilleurs délais;
- téléphone, télécopie (si possible) et autres systèmes de communication appropriés;
- étagères ou autres systèmes de rangement adéquats pour stocker les nombreux documents du Codex reçus pour distribution, gérer une bibliothèque d'ouvrages de référence, classer des dossiers, etc.;
- bureaux, tables et matériel de bureau pour la reproduction, le tri, la collation et la compilation de documents en vue de leur distribution;
- dispositifs permettant de diffuser rapidement et/ou de distribuer les documents, publications et autres données du Codex aux ministères et autorités publiques concernés ainsi qu'aux organisations d'industriels, de consommateurs scientifiques et autres, bibliothèques techniques et entreprises et particuliers intéressés;

- personnel de bureau, traducteurs (le cas échéant) et personnel secrétariat pour assurer les tâches administratives, rédiger la correspondance, envoyer les documents, coordonner les réponses aux questionnaires, organiser les réunions et consultations, traduire les documents, dactylographier et assumer les nombreuses autres tâches qui ne manqueront pas de se présenter;
- systèmes de fichiers appropriés permettant de tenir à jour des listes d'adresses et de questions auxquelles s'intéressent plus particulièrement certains industriels, représentants de consommateurs ou particuliers;
- financement suffisant pour permettre au Service central de liaison de remplir ses fonctions de manière efficace et rentable.

## COMITE NATIONAL DU CODEX

Outre le renforcement du Service central de liaison avec le Codex, on a jugé extrêmement important de créer un Comité national du Codex pour compléter les activités menées par le Service central de liaison et pour assurer la participation de tous les ministères/organismes, industriels et consommateurs concernés.

### Nécessité et composition

La désignation d'un Comité national du Codex répond à la nécessité bien comprise d'appuyer les fonctions du Service central de liaison et de garantir que tous les ministères, organisations non gouvernementales, groupes de consommateurs et industriels aient d'amples occasions de présenter leurs vues sur diverses questions du Codex, notamment celles relatives au contrôle des denrées alimentaires. Le mandat d'un tel Comité consisterait essentiellement à conseiller le gouvernement en ce qui concerne les incidences de diverses questions relatives à la normalisation et au contrôle des denrées alimentaires qui se posent actuellement et dont s'occupe la Commission du Codex Alimentarius. Un tel groupe consultatif rendrait également de grands services au gouvernement en contribuant à assurer des approvisionnements alimentaires sûrs aux consommateurs, tout en renforçant les possibilités de développement industriel et d'expansion du commerce international.

La présidence du Comité national du Codex devrait normalement être assumée par le ministère responsable au premier chef, des questions relatives aux normes alimentaires, qui abrite également le Service central de liaison. Le Comité devrait être composé de représentants des ministères concernés, de l'industrie alimentaire, du secteur commercial, des groupes de consommateurs et d'organisations scientifiques et autres. Le respect du principe de neutralité a été jugé indispensable pour prévenir les rivalités ou la concurrence entre ministères/agences gouvernementales participant directement aux activités du Codex.

Le mandat et la composition du Comité national du Codex devraient être déterminés avec précision. Le Président du Comité devrait être la personne la plus haute placée, le Secrétaire permanent par exemple, du Ministère responsable et le Directeur du Bureau du Comité national devrait servir de secrétaire. Le Comité devrait être composé de représentants de divers ministères et d'associations importantes, ainsi que de quelques experts présents à titre individuel, afin d'inclure toutes les parties concernées. Le Comité se réunit régulièrement une fois par mois.

Des sous-comités peuvent être créés, en fonction des travaux assignés par le gouvernement, pour étudier des questions spécifiques.

Chaque sous-comité est composé de représentants de l'industrie et des consommateurs et de techniciens ou de représentants des autorités chargés des contrôles, dans des proportions appropriées. Les membres du Bureau du Comité national servent de secrétaires aux sous-comités.

### Membres

1. La personne la plus haut placée au ministère responsable assume la présidence.
2. Le(s) ministère(s) intéressé(s): ce sont ceux de la santé, de l'agriculture et des pêches, du développement industriel, du commerce international, de la protection des consommateurs, des sciences et des technologies, des affaires étrangères et de la planification économique.
3. Organisations scientifiques et autres: les organismes de recherche - développement sur les denrées alimentaires peuvent habituellement apporter au Comité un ensemble d'informations scientifiques indépendantes qui peuvent être précieuses pour l'examen des questions relatives aux normes

alimentaires et à des sujets connexes.

4. L'industrie agro-alimentaire: les représentants des divers intérêts sectoriels au sein de l'industrie alimentaire, tels que le secteur halieutique, le secteur des fruits et légumes transformés, le secteur laitier, etc.
5. Le secteur commercial: les importateurs et les exportateurs de denrées alimentaires sont concernés par toute modification des normes et d'autres exigences applicables aux denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce international.
6. Consommateurs: les consommateurs sont en dernier ressort les bénéficiaires ou les victimes, selon le cas, de tout changement apporté aux normes auxquelles les denrées alimentaires doivent être conformes. Indirectement, par le biais du mécanisme des prix du marché, ils paient aussi le prix de toute exigence supplémentaire imposée aux producteurs. Dans ces conditions, il n'est pas seulement raisonnable, mais essentiel que les consommateurs aient la possibilité de participer au processus de consultation. La participation de représentants des consommateurs au Comité national du Codex est un moyen de garantir que le point de vue des consommateurs soit pris en compte lors de l'examen de toute question relative aux normes alimentaires, à la sécurité des aliments et à la protection des consommateurs.
7. Membres individuels: il arrive fréquemment que des particuliers aient une connaissance très précise de tel ou tel aspect de la transformation ou du contrôle des denrées alimentaires. Il s'agit souvent de personnes qui ont travaillé dans l'industrie agro-alimentaire ou dans des organismes de recherche. Le recrutement de telles personnes particulièrement qualifiées permet au Comité national du Codex de profiter d'une expertise unique et précieuse.

### **Fonctions**

1. Désigner les sous-comités chargés d'étudier ou d'examiner les questions techniques.
2. Coopérer avec le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires et désigner des délégués pour assister aux réunions du Codex.
3. Etudier les documents du Codex, collecter et réviser toutes les informations pertinentes relatives aux technologies, à l'économie, à la santé et aux systèmes de contrôle, de façon à pouvoir justifier l'acceptation des normes Codex.
4. Proposer aux gouvernements une procédure d'acceptation des normes alimentaires internationales et aux organisations des moyens de donner suite à cette acceptation.
5. Coopérer avec d'autres organisations locales et étrangères dont le travail porte sur les normes alimentaires.
6. Autres fonctions assignées par le gouvernement.

### **Sous-comités du Comité national du Codex**

Le cas échéant, le Comité national du Codex peut désigner des sous-comités pour l'aider à étudier ou à examiner des questions techniques. Les sous-comités ainsi créés peuvent travailler sur des questions traitées par les Comités du Codex. D'autres sous-comités ou groupes de travail sur des questions particulières peuvent être créés en fonction des intérêts du pays.



## **BUREAU DU COMITE NATIONAL DU CODEX**

Le Bureau du Comité national du Codex est le Service central de liaison lui-même et le secrétariat du Comité national du Codex.

Le plan de travail est établi conformément aux grandes lignes de la politique du Codex. La tâche principale du Service central de liaison avec le Codex est la diffusion des documents du Codex auprès des agences gouvernementales et privées concernées à titre d'information et pour observations constructives.

Il arrive que l'information sur les normes et codes du Codex soit diffusée à l'occasion de séminaires. Dans certains cas, les publications du Codex sont traduites dans la langue locale lorsque des recommandations doivent être formulées à l'intention des entreprises.

En ce qui concerne la formulation d'observations et l'acceptation par le pays des textes Codex, il convient de suivre la procédure nationale pour les travaux du Codex. Les observations du pays sur toute norme ou LMR sont fondées sur des données recueillies auprès des organismes concernés et examinées par le sous-comité pertinent du Comité national du Codex, pour être ensuite soumises au Comité pour examen et approbation en tant qu'observations nationales celles-ci sont ensuite communiquées au Codex pour information.

En ce qui concerne l'acceptation des normes Codex, les suggestions ou considérations sont soumises au gouvernement pour approbation et communication aux organismes concernés qui seront invités à prendre les mesures nécessaires. L'application des normes et des LMR Codex s'appuie sur les lois en vigueur ayant trait à la question traitée.

La délégation assistant aux sessions du Codex est toujours composée de représentants de divers ministères et d'associations concernées, qui sont désignés par le Comité national du Codex et confirmés par le ministre responsable.

Les documents de séance, les résumés et la résolution du Comité national du Codex pour chaque point de l'ordre du jour sont communiqués aux délégués par le Bureau du Comité national du Codex. Après chaque réunion, le délégué doit soumettre un rapport au Comité national du Codex conformément à la résolution de ce dernier.

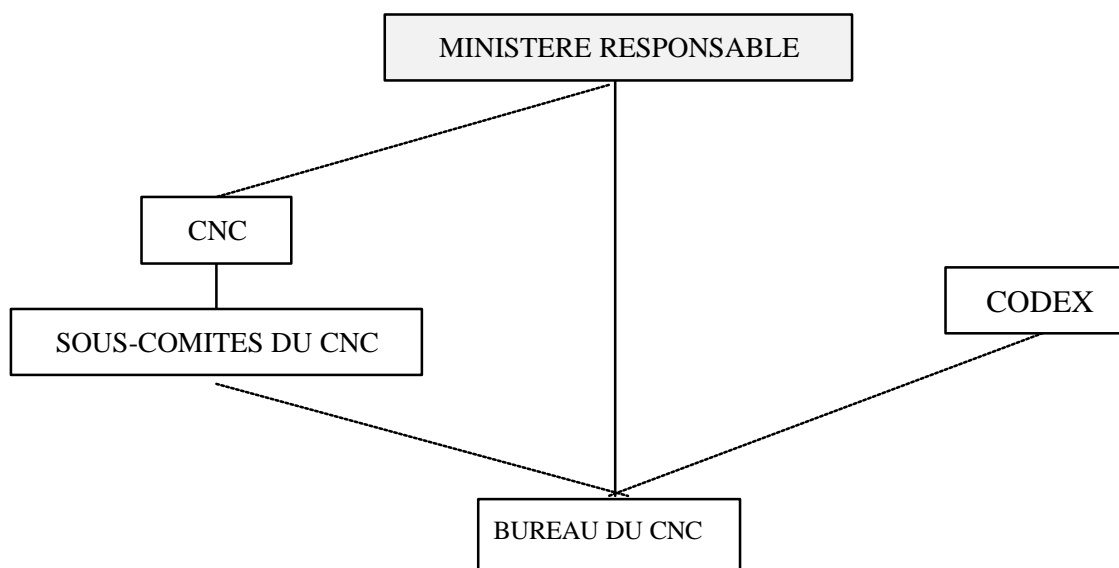
Bien souvent, les données nécessaires ne sont pas disponibles ou les données existantes sont insuffisantes pour l'examen de certains projets de normes ou de LMR. Des expériences et des projets de recherche seront mis en oeuvre en collaboration avec d'autres organisations locales, tant gouvernementales que privées, afin d'obtenir les données nécessaires à la formulation des observations nationales et à l'examen de l'acceptation des normes et LMR Codex.

### **Responsabilités**

1. Servir de secrétariat au Comité national du Codex.
2. Servir de Service central de liaison du pays pour le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.
3. Collecter, acquérir et analyser des données en vue de l'élaboration de normes alimentaires internationales avec le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.

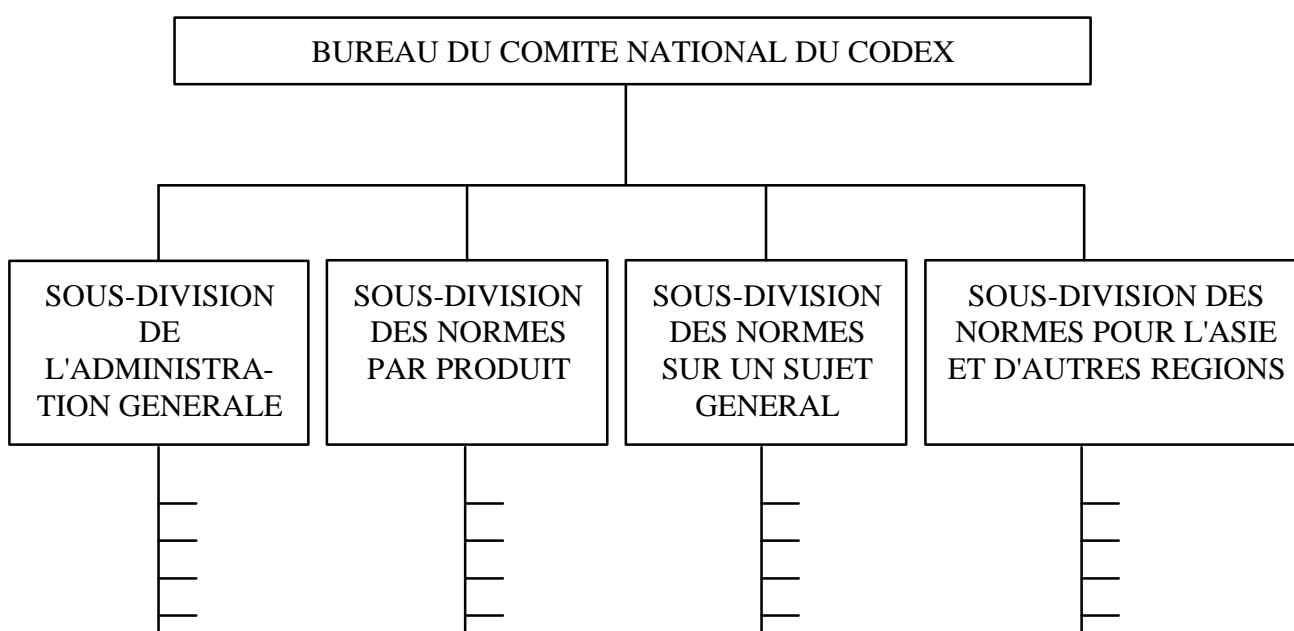
4. Suivre les activités liées à l'élaboration de normes alimentaires internationales et fournir des observations et des données afin que les normes alimentaires internationales élaborées soient acceptées par les fabricants locaux et ne fassent pas obstacle à l'exportation de produits alimentaires nationaux.
5. Effectuer le travail d'analyse et de recherche nécessaire pour résoudre tout problème résultant de l'élaboration des normes alimentaires internationales.
6. Encourager l'industrie alimentaire locale à améliorer la surveillance de la qualité et de l'hygiène afin de se conformer aux normes internationales.
7. Servir de centre de diffusion de l'information sur les normes alimentaires et les lois sur les denrées alimentaires auprès des fabricants, des exportateurs et des organisations concernées.

## Organigramme

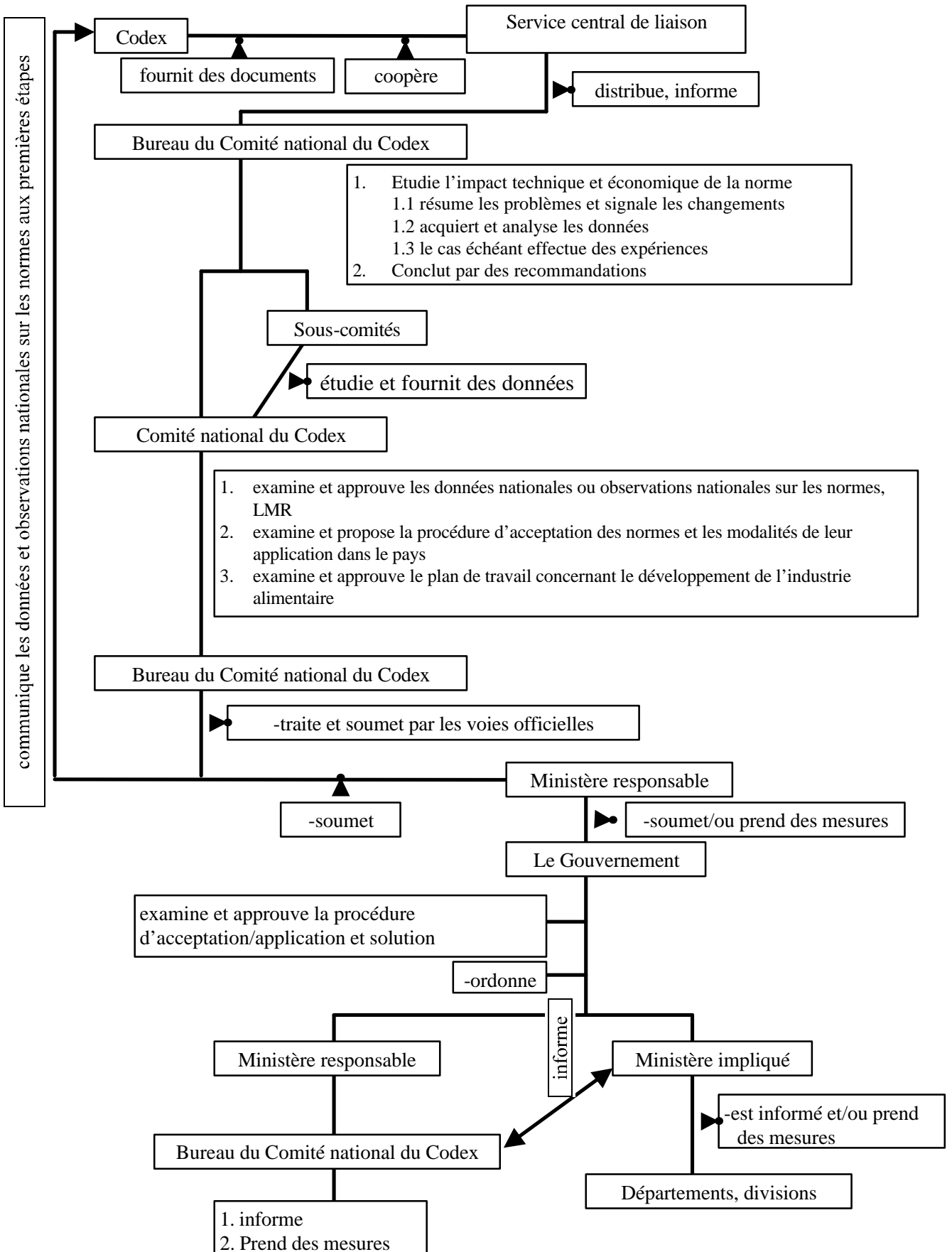


## Structure organisationnelle

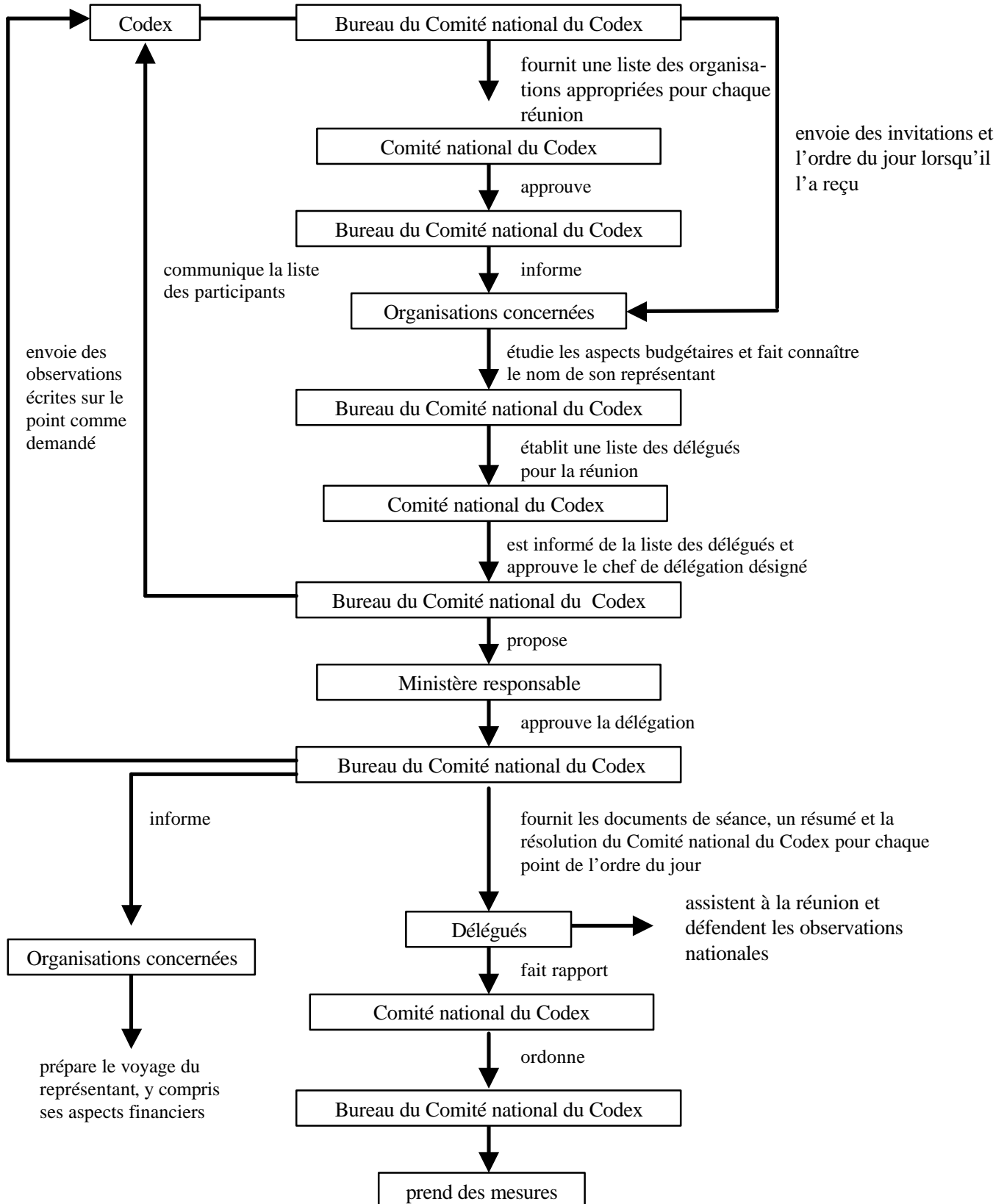
La structure organisationnelle du Bureau du Comité national du Codex peut être analogue à celle de la Commission du Codex Alimentarius.



METHODE DE TRAVAIL DU CODEX



## MODALITES DE PARTICIPATION AUX REUNIONS DU CODEX



**DIRECTIVES CONCERNANT LA DISTRIBUTION DES DOCUMENTS DU CODEX**

1. Tous les documents aux organes autorisés tels que:
  - Administration des denrées alimentaires et des médicaments
  - Ministère de la santé publique
  - Ministère du commerce
  - Ministère de l'agriculture
  - Ministère des pêches
  - Experts s'intéressant aux travaux du Codex
2. Toutes les publications à la Bibliothèque de l'organisme de normalisation
3. Documents, selon le sujet traité, aux:
  - Départements concernés
  - Secteur privé concerné
  - Membres des Sous-comités du Comité national du Codex
4. Sur demande

## AUTRES ACTIVITES

### 1. Diffusion de l'information

Les normes, les codes et les publications importantes du Codex devraient être traduits dans la langue locale et distribués à toutes les personnes, organisations et entreprises intéressées.

### 2. Ateliers et/ou séminaires

Le Comité national du Codex devrait organiser des ateliers et/ou séminaires pour promouvoir une meilleure compréhension des normes alimentaires et des questions de sécurité alimentaire à l'intention des industriels sur des sujets comme le contrôle de la qualité au stade de la transformation des aliments, l'hygiène personnelle, les bonnes pratiques de fabrication, la nécessité d'un emballage et d'un étiquetage corrects, afin de s'assurer que le "message Codex" parvient à une section aussi large que possible de la collectivité.

### 3. Publications

Les publications ont elles aussi un rôle à jouer dans l'éducation tant des responsables politiques que du public en général. Il existe de nombreuses publications du Codex, de la FAO et de l'OMS sur la sécurité des aliments et les normes alimentaires, mais trop souvent, elles restent ignorées tant de l'industrie alimentaire que des consommateurs. Il peut être nécessaire de traduire certaines des publications les plus importantes dans la langue locale de façon que l'ensemble de la population puisse profiter des connaissances ainsi mises à sa disposition.

### 4. Coopération régionale

L'instauration de communications et d'une coopération permanentes avec d'autres pays membres au sein d'une région peut donner l'occasion d'activités conjointes visant à promouvoir les activités du Codex et à mettre en commun matériels et expérience. Dans ce contexte, s'il existe déjà une bonne coopération entre la plupart des pays membres d'une même région, on continuera à explorer tous les moyens de renforcer cette coopération et d'exercer une influence tant sur l'industrie alimentaire que sur les gouvernements, afin d'encourager le respect des principes de la Commission du Codex Alimentarius.

### 5. Assistance aux réunions

Nul n'ignore que la participation aux réunions du Codex peut être coûteuse et difficile à justifier compte tenu des priorités gouvernementales pour l'attribution des fonds sur des budgets limités. Ce problème est encore plus aigu dans les pays en développement. Toutefois, étant donné que l'industrie alimentaire et la communauté dans son ensemble profiteront de l'acceptation et de l'application des normes Codex, qui assureront des approvisionnements alimentaires plus sûrs et de meilleure qualité et faciliteront l'accès aux marchés d'exportation, les comités nationaux du Codex pourraient peut-être obtenir des industriels des fonds supplémentaires pour envoyer des représentants aux réunions du Codex.

Lorsqu'il n'est pas possible d'obtenir des fonds ni du gouvernement ni d'autres sources, les Comités nationaux devraient exercer toute leur influence pour s'assurer que des observations écrites sur les questions traitées sont envoyées au Secrétariat du Codex. Ces observations seront ensuite portées à l'attention de la réunion appropriée, de façon que l'opinion de tous les Etats Membres puisse être prise en compte.

6. Projets et expériences

Lorsque les données nécessaires à l'examen de certains projets de normes ou limites maximales font défaut, le gouvernement devrait allouer des fonds à la conduite d'expériences ou de projets de recherche en collaboration avec d'autres organisations locales, publiques ou privées, afin d'obtenir des données suffisantes.



**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ACHARDS  
(Avancé à l'étape 5 de la Procédure Codex)**

L'appendice à la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas censées être appliquées au même titre que les dispositions relatives à l'acceptation de la section 4.A i) b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux fruits, légumes, céréales, légumineuses, épices et condiments comestibles qui ont été salés, traités ou transformés et qui sont offerts pour la consommation humaine directe. La présente norme ne vise pas les concombres conservés au vinaigre, ni le kimchi.

**2. DESCRIPTION****2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

L'«achard» est un produit:

- a) préparé à partir de fruits, légumes, céréales, légumineuses, épices et condiments sains, propres et comestibles;
- b) salé ou fumé et traité avec des ingrédients appropriés, afin d'assurer la conservation du produit et sa qualité;
- c) transformé de manière appropriée pour assurer la qualité et la bonne conservation du produit; et
- d) mis en conserve de manière appropriée, dans un milieu de conditionnement adapté, avec des ingrédients convenant au type et à la variété de l'achard.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE****3.1 COMPOSITION****3.1.1 Ingrédients essentiels**

Fruits, légumes, céréales, légumineuses, épices et condiments comestibles, dans un milieu liquide ou semi-solide, en combinaison avec du sel et un ou plusieurs des ingrédients facultatifs.

**3.1.2 Ingrédients facultatifs**

Edulcorants nutritifs, jagré (édulcorant nutritif non raffiné), huiles végétales comestibles, vinaigre, jus d'agrumes, fruits séchés, extrait de malt, sel, saumure, piments forts, condiments (d'origine animale ou d'origine végétale).

### 3.2 CRITERES DES QUALITE

Le produit doit avoir une saveur, une odeur et une couleur normales et une texture caractéristique du produit.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Agents de conservation		Teneur maximale
220	Anhydride sulfureux }	30 mg/kg (en tant qu'anhydride sulfureux)
221	Sulfite de sodium }	
222	Sulfite acide de sodium }	
223	Métabisulfite de sodium }	
224	Métabisulfite de potassium }	
211	Benzoate de sodium }	250 mg/kg en tant qu'acide benzoïque
212	Benzoate de potassium }	
200	Acide sorbique }	1000 mg/kg en tant que sorbate
202	Sorbate de potassium }	

### Régulateur de l'acidité

260	Acide acétique (glacial)	Limitée par les BPF
-----	--------------------------	---------------------

### Arôme

	Oléorésines	Limitée par les BPF
--	-------------	---------------------

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 MÉTAUX LOURDS

Métaux	Teneur maximale
Arsenic (As)	1,0 mg/kg
Plomb (Pb)	1,0 mg/kg
Etain (Sn)	250,0 mg/kg

## 6. HYGIENE

**6.1** Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) ainsi que des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

**6.2** Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

**6.3** Lorsqu'il est analysé selon les méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;

- b) doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé; et
- c) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

## **7. ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1 - 1985 (Rév. 1-1991)), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

L'étiquette doit indiquer le type d'achard et le nom de l'ingrédient principal.

Exemple: un achard de mangue, conservé dans l'huile, sera étiqueté comme suit:

“Achard de mangue à l'huile” ou “Achard à l'huile - Mangue”.

Dans le cas d'achards n'entrant dans aucune des trois catégories indiquées au paragraphe 3, l'étiquette indiquera:

“Achard de mangue” ou “Achard-mangue”.

**7.2** Selon le condiment/ingrédient, le produit sera étiqueté comme “végétarien” ou “non-végétarien”.

### **7.3 ETIQUETAGE DES CONTENEURS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

En ce qui concerne les conteneurs non destinés à la vente au détail, les informations nécessaires figureront soit sur le conteneur, soit dans les documents d'accompagnement, sous réserve que le nom du produit, l'identification du lot et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, figurent sur le conteneur. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, sous réserve que cette marque soit explicitée dans les documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE**

### **8.1 ECHANTILLONNAGE**

L'échantillonnage doit être effectué conformément aux plans d'échantillonnage pour les aliments préemballés (CAC/RM 42-1969).

### **8.2 METHODES D'ANALYSE**

#### **8.2.1 Détermination de la teneur en anhydride sulfureux**

Conformément à ISO 5522:81 ou ISO 5523:81.

**8.2.2 Détermination de la teneur en acide benzoïque**

Conformément à ISO 5518:78.

**8.2.3 Détermination de la teneur en sorbate**

Conformément à ISO 5519:78.

**8.2.4 Détermination de la teneur en arsenic**

Conformément à AOAC 952.13 (Méthode générale Codex) ou ISO 6634:82.

**8.2.5 Détermination de la teneur en plomb**

Conformément à (Méthode générale Codex) ou ISO 6633:84.

**8.2.6 Détermination de la teneur en étain**

Conformément à AOAC 980:19 (Méthode générale Codex) ou ISO 2447:74.

Le présent Appendice est censé être appliqué volontairement par les partenaires commerciaux, mais pas par les gouvernements.

## **1. AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

### **1.1 TYPES**

Les achards peuvent être de trois types, à savoir:

- Achards dans l'huile (voir 1.2.3.1)
- Achards en saumure (voir 1.2.3.2)
- Achards en milieu acide (voir 1.2.3.3)

Des achards qui ne relèvent d'aucune de ces trois catégories peuvent aussi être commercialisés (voir 1.2.3.4).

### **1.2 CRITERES DE QUALITE**

#### **1.2.1 Couleur**

Le produit doit être exempt de toute matière colorante étrangère.

#### **1.2.2 Saveur**

Le produit doit avoir une saveur caractéristique du type. Il doit être exempt de tout goût désagréable ou saveur anormale.

#### **1.2.3 Critères spécifiques**

##### **1.2.3.1 Achards dans une huile comestible**

- a) Le pourcentage d'huile dans le produit ne doit pas être inférieur à 10 pour cent, en poids.
- b) L'ingrédient principal du produit final ne doit pas être inférieur à 60 pour cent, en poids.

##### **1.2.3.2 Achards en saumure**

- a) Lorsque le sel est utilisé comme principal agent de conservation, le pourcentage de sel dans la saumure ne doit pas être inférieur à 10 pour cent, en poids.
- b) Le poids égoutté du produit final ne doit pas être inférieur à 60 pour cent du poids total du produit.

##### **1.2.3.3 Achards en milieu acide**

- a) L'acidité du milieu ne doit pas être inférieure à 2 pour cent, en poids, calculé en tant qu'acide acétique.
- b) Le poids égoutté du produit final ne doit pas être inférieur à 60 pour cent du poids total du produit.

**1.2.3.4** Dans les achards n'entrant dans aucune des catégories susmentionnées, le poids des ingrédients principaux ne doit pas être inférieur à 60 pour cent du poids total du produit.

## **2. AUTRES METHODES D'ANALYSE**

### **2.1 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN SEL**

Conformément à AOAC 971.27 (Méthode générale Codex) ou AOAC 939.10.

### **2.2 DÉTERMINATION DU POIDS ÉGOUTTÉ**

Conformément à AOAC 968.30.

### **2.3 DÉTERMINATION DE L'ACIDITÉ**

Conformément à AOAC 942.15 ou ISO 750.81.

## AVANT-PROJET DE NORME POUR LE KIMCHI (Avancé à l'étape 5 de la Procédure Codex)

L'Appendice à la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas censées être appliquées au même titre que les dispositions relatives à l'acceptation de la Section 4.A i) b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au produit connu sous le nom de kimchi et préparé à partir du chou de Chine comme ingrédient prédominant et d'autres légumes qui ont été parés, coupés, salés et assaisonnés avant fermentation.

### 2. DESCRIPTION

Définition du produit:

Le kimchi est un produit:

- a) préparé à partir de variétés du chou chinois, *Brassica pekinensis* Rupr.; ces choux doivent être exempts de défauts importants et avoir été parés pour éliminer les parties non comestibles, salés, lavés à l'eau fraîche et égouttés pour en éliminer l'eau superflue; ils peuvent éventuellement avoir été coupés en morceaux/parties d'une taille appropriée;
- b) traité avec un mélange de condiments incluant essentiellement le poivre rouge (*Capsicum annuum* L.) en poudre, l'ail, le gingembre, les variétés comestibles de plantes condimentaires autres que l'ail et le radis; ces ingrédients peuvent être hachés, coupés en tranches ou coupés en morceaux; et
- c) fermenté avant ou après emballage dans des conteneurs appropriés, afin d'assurer la maturation et la préservation du produit par la production d'acide lactique à des températures peu élevées.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

#### 3.1 COMPOSITION

##### 3.1.1 Ingrédients principaux

- a) choux de Chine et le mélange de condiments décrit à la Section 2;
- b) sel (chlorure de sodium)

##### 3.1.2 Autres ingrédients autorisés

- a) fruits;
- b) légumes autres que ceux décrits à la Section 2;
- c) graines de sésame;
- d) fruits à coque;
- e) sucres (édulcorants à base d'hydrate de carbone);

- f) fruits de mer salés et fermentés;
- g) pâte de riz gluante;
- h) pâte de farine de blé.

### 3.2 CRITERES DE QUALITE

Le kimchi doit avoir une saveur, une odeur et une couleur normales et une texture caractéristique du produit.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-dessous peuvent être utilisés dans les limites spécifiées.

		<b>Teneur maximale</b>
<b>4.1 ARÔMES</b>		
Arômes naturels et préparations aromatisantes } naturelles, tels que définis dans le Codex } Alimentarius, Volume 1A }		Limitée par les BPF
<b>4.2 EXALTATEURS D'ARÔMES</b>		
627 5'-guanylate dissodique } 631 5'-inosinate dissodique } 621 Glutamate L-monosodique }		Limitée par les BPF
<b>4.3 REGULATEURS D'ACIDITE</b>		
270 Acide lactique } 330 Acide citrique } 269 Acide acétique }		Limitée par les BPF
<b>4.4 EPAISSISSANTS ET STABILISANTS</b>		
407 Carragenane (et furcellarane) } 415 Gomme xanthane }		2 g/kg
<b>4.5 TEXTURISANTS</b>		
420 Sorbitol }		Limitée par les BPF

## 5. HYGIENE

**5.1** Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), ainsi que des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

**5.2** Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.



**5.3** Lorsqu'il est analysé selon les méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé; et
- ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

## **6. ETIQUETAGE**

Les aliments préemballés visés par la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, *Codex Alimentarius*, Volume 1A).

### **6.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom du produit est "kimchi".

### **6.2 ETIQUETAGE DES CONTENEURS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements demandés dans les Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et, si nécessaire, les instructions relatives à l'entreposage doivent figurer soit sur le conteneur, soit dans les documents d'accompagnement, sous réserve que le nom du produit, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer figurent sur le conteneur. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, sous réserve que cette marque soit explicitée dans les documents d'accompagnement.

## **7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE**

### **7.1 ECHANTILLONNAGE**

L'échantillonnage doit être effectué conformément aux plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (AQL-6.5).

En outre, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

- a) les échantillons doivent être prélevés et stockés dans un endroit frais - de 0°C à 4°C - et protégé, de façon à prévenir leur détérioration;
- b) des précautions doivent être prises pour protéger l'échantillon, le matériel échantillonné, les instruments d'échantillonnage et les conteneurs dans lesquels sont placés les échantillons d'une contamination extérieure;
- c) l'échantillon doit être placé dans des conteneurs en verre, propres et secs, hermétiquement fermés. Il doit porter des indications détaillées concernant la méthode d'échantillonnage, la date d'échantillonnage, le nom du vendeur et d'autres renseignements spécifiques concernant l'envoi.

## **APPENDICE**

Le présent Appendice est sensé être appliqué à titre volontaire par les partenaires commerciaux et non par les gouvernements.

## **1. DESCRIPTION**

### **1.1 PRÉSENTATION**

Le produit doit être présenté de l'une des façons suivantes:

- a) Entier: chou chinois entier;
- b) Moitiés: chou chinois coupé en deux dans sa longueur;
- c) Quarts: chou chinois coupé en quatre dans sa longueur; et
- d) Tranches ou morceaux: feuilles de chou chinois coupées en morceaux de 1 à 6 cm de longueur et de largeur.

## **2. AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

### **2.1 COMPOSITION**

- a) acidité totale (en tant qu'acide lactique) pas plus de 1,0 % m/m
- b) sel (chlorure de sodium) 1,0 - 4,0 % m/m
- [c] impuretés minérales pas plus de 0,03 % m/m]

### **2.2 AUTRES CRITÈRES DE QUALITÉ**

#### **2.2.1 Couleur**

Le produit doit être d'une couleur rouge provenant du poivre rouge.

#### **2.2.2 Goût**

Le produit doit avoir un goût piquant et salé. Il peut aussi avoir un goût aigre.

#### **2.2.3 Texture**

Le produit doit être raisonnablement ferme, croquant et agréable à mâcher.

## **3. AUTRES DISPOSITIONS RELATIVES A L'ETIQUETAGE**

### **3.1 PRÉSENTATION**

Le mode de présentation doit figurer à proximité du nom du produit.

#### **4. POIDS ET MESURES**

##### **4.1 REMPLISSAGE DU CONTENEUR**

###### **4.1.1 Poids égoutté minimum**

Le poids égoutté du produit, en pourcentage du poids indiqué, ne doit pas être inférieur à 80 pour cent.

#### **5. METHODES D'ANALYSE**

##### **5.1 DETERMINATION DE L'ACIDITE TOTALE**

Conformément à AOAC 942.15.

##### **5.2 DETERMINATION DE LA TENEUR EN SEL (CHLORURE DE SODIUM)**

Conformément à AOAC 971.27 (Méthode générale Codex).

##### **5.3 DETERMINATION DES IMPURETES MINERALES**

Conformément à AOAC 971.33

##### **5.4 DETERMINATION DU POIDS EGOUTTE**

Conformément à AOAC 968.30.